叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 雕刻和上菜(carving And Serving) 000001

2. 雕刻和上菜(carving And Serving) 000002

3. 雕刻和上菜(carving And Serving) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

雕刻和上菜(Carving and Serving)
第1/3页

['kɑ:rvɪŋ]	[ænd; ənd]	['sɜ:rvɪŋ]
CARVING	**AND**	**SERVING**
雕刻	和	服务

切肉和上菜

[baɪ]	['mɪsɪz] .	[di:] .	[ə; eɪ] .	['lɪŋkən]
BY	**MRS** .	**D** .	**A** .	**LINCOLN**
经过	太太 .	D .	一个 .	林肯

作者：达·林肯夫人

['ɔ:θər]	[ʌv; əv]	“	[ðə; ði]	['bɔ:stən; 'bɑ:stən]	[kʊk]	[bʊk]
AUTHOR	**OF**	**“**	**THE**	**BOSTON**	**COOK**	**BOOK**
作者	的	“	这	波士顿	厨师	书

《波士顿烹饪书》的作者

”	['bɔ:stən; 'bɑ:stən]
”	**BOSTON**
”	波士顿

波士顿

['lɪt(ə)l] ,	[braʊn] ,	[ænd; ənd]	COMPANY1906
LITTLE ,	**BROWN** ,	**AND**	**COMPANY1906**
小的 ,	棕色的 ,	和	COMPANY1906

小布朗公司 1906

['kɑ:pirаɪt] ,	- ,	[baɪ]['mɪsɪz] .
Copyright ,	**1886** ,	**BY** **MRS** .
版权 ,	- ,	经过 太太 .

版权所有，1886 年，作者：夫人

[di:] .	[ə; eɪ] .	['lɪŋkən] .
D .	**A** .	**LINCOLN** .
D .	一个 .	林肯 .

林肯。

[ˌju:nɪ'vɜ:rsəti]	[pres] :
University	**Press** **:**
大学	按 :

大学出版社：

[dʒɑ:n]	['wɪlsn]	[ænd; ənd]	[sʌn] ,	['keɪmbrɪdʒ] .
JOHN	**WILSON**	**AND**	**SON** ,	**CAMBRIDGE** .
约翰	威尔逊	和	儿子 ,	剑桥 .

约翰·威尔逊父子公司，剑桥。

['kɑ:ntents] .
CONTENTS .
内容 .

内容。

['dʒen(ə)rəl]	[də'rekʃ(ə)nz]
GENERAL	**DIRECTIONS**
一般的	方向

一般方向

['speʃ(ə)l] [də'rekʃ(ə)nz]
SPECIAL DIRECTIONS
特别的 方向

特别说明

[tɪp] [ʌv; əv][ðə; ði] ['sɜ:rlɔɪn] , [ɔ:r] [rɪb] [roʊst]
TIP OF THE SIRLOIN , OR RIB ROAST
提示 的 这 西冷牛排 , 或者 肋骨 烤

牛腰肉尖，或肋排

['sɜ:rlɔɪn] [roʊst]
SIRLOIN ROAST
西冷牛排 烤

西冷烤肉

[ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði] [rʌmp]
THE BACK OF THE RUMP
这 后退 的 这 臀部

臀部后侧

[fɪ'leɪ] [ʌv; əv] [bi:f] [ɔ:r] ['tendərlɔɪn]
FILLET OF BEEF OR TENDERLOIN
鱼片 的 牛肉 或者 里脊肉

牛里脊肉或牛柳

[raʊnd] [ʌv; əv] [bi:f] , [fɪ'leɪ] [ʌv; əv] [vi:l] , [ɔ:r] ['frikəndəu] [ʌv; əv] [vi:l]
ROUND OF BEEF , FILLET OF VEAL , OR FRICANDEAU OF VEAL
圆形的 的 牛肉 , 鱼片 的 小牛肉 , 或者 弗里康多 的 小牛肉

牛后腿肉、小牛肉柳或小牛肉馅饼

['bi:fsteɪk]
BEEFSTEAK
牛排

牛排

[leg] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] [ɔ:r] [læm] , [ɔ:r] ['nʌkl] [ʌv; əv] [vi:l]
LEG OF MUTTON OR LAMB , OR KNUCKLE OF VEAL
腿 的 羊肉 或者 羊肉 , 或者 指关节 的 小牛肉

羊腿或羔羊腿，或小牛肉蹄

[leg] [ʌv; əv]['venɪsn,'venɪzn]
LEG OF VENISON
腿 的 鹿肉

鹿腿

['sæd(ə)l] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n]
SADDLE OF MUTTON
鞍 的 羊肉

羊鞍

['sæd(ə)l] [ʌv; əv]['venɪsn,'venɪzn]
SADDLE OF VENISON
鞍 的 鹿肉

鹿鞍

[hɔ:ntʃ] [ʌv; əv]['venɪsn,'venɪzn] [ɔ:r] ['mʌt(ə)n]
HAUNCH OF VENISON OR MUTTON
臀部 的 鹿肉 或者 羊肉

鹿肉或羊肉后腿肉

[lɔɪn] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] , [læm] , [vi:l] , [pɔ:rk] , [ɔ:r] ['venɪsn,'venɪzn]
LOIN OF MUTTON , LAMB , VEAL , PORK , OR VENISON
腰部 的 羊肉 , 羊肉 , 小牛肉 , 猪肉 , 或者 鹿肉

羊里脊肉、羔羊里脊肉、小牛肉里脊肉、猪肉里脊肉或鹿肉

['ʃoʊldər] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] [ɔ:r] [vi:l]
SHOULDER OF MUTTON OR VEAL
肩膀 的 羊肉 或者 小牛肉

羊肩肉或小牛肉

['fɔ:rˌkwɔ:rtər; 'foʊrˌkwɔ:rtər][ʌv; əv] [læm] [ɔ:r] [vi:l]
FOREQUARTER OF LAMB OR VEAL
前部 的 羊肉 或者 小牛肉

羊或小牛肉的前腿

[nek] [ʌv; əv] [vi:l]
NECK OF VEAL
脖子 的 小牛肉

小牛肉颈部

[brest] [ʌv; əv] [vi:l]
BREAST OF VEAL
胸部 的 小牛肉

小牛肉胸肉

['kæfs] [hed]
CALF'S HEAD
小牛的 头

小牛头

[roʊst] [pɪg]
ROAST PIG
烤 猪

烤乳猪

[hæm]
HAM
火腿

火腿

[tʌŋ]
TONGUE
舌头

舌头

[kɔ:rnd] [bi:f]
CORNED BEEF
咸 牛肉

咸牛肉

[ʃɑ:r'tru:z] , [ɔ:r] [prest] [mi:t]
CHARTREUSE , OR PRESSED MEAT
黄绿色 , 或者 按下 肉

查特勒斯色，或压制肉

[tu:; tə] [kʌt] [ʌp] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [fɔ:r; fər][ə; eɪ] [stu:] [ɔ:r] ['frɪkəsi:]
TO CUT UP A CHICKEN FOR A STEW OR FRICASSEE
到 切 向上 一个 鸡 为了 一个 炖 或者 炖菜

为炖菜或烩菜切鸡

[bɔɪld] [faʊl] [ɔ:r] ['tɜ:rki]
BOILED FOWL OR TURKEY
煮沸 鸡 或者 火鸡

水煮家禽或火鸡

[brɔɪld] ['tʃɪkɪn]
BROILED CHICKEN
烤制 鸡

烤鸡

[roʊst] ['tɜːrki]
ROAST **TURKEY**
烤 火鸡

烤火鸡

[roʊst] [guːs]
ROAST **GOOSE**
烤 鹅

烤鹅

[roʊst] [dʌk]
ROAST **DUCK**
烤 鸭子

烤鸭

['pɪdʒɪns]
PIGEONS
鸽子

鸽子

['pɑːrtrɪdʒ]
PARTRIDGES
鹧鸪

鹧鸪

[lɑːdid] [graʊs]
LARDED **GROUSE**
肥腻的 松鸡

肥松鸡

['ræbɪt]
RABBIT
兔子

兔子

['swiːtbredz] , [tʃɔps] , [ænd; ənd] ['kʌtlits]
SWEETBREADS **,** **CHOPS** **,** **AND** **CUTLETS**
甜面包 , 排骨 , 和 肉饼

甜面包、猪排和肉饼

[fɪʃ]
FISH
鱼

鱼

[beɪkt] [fɪʃ]
BAKED **FISH**
烘焙 鱼

烤鱼

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] ['dɪʃɪz] , [miːt] [paɪz] , [ɑːn'treɪz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
SCALLOPED **DISHES** **,** **MEAT** **PIES** **,** **ENTRÉES** **,** **ETC** **.**
扇贝状的 菜肴 , 肉 馅饼 , 主菜 , ETC .

扇贝类菜肴、肉馅饼、主菜等。

['sælədz]
SALADS
沙拉

沙拉

['vedʒtəb(ə)lz]
VEGETABLES
蔬菜

蔬菜

[su:ps]
SOUPS
汤

汤

[ti:] [ænd; ənd] ['kɔ:fi]
TEA **AND** **COFFEE**
茶 和 咖啡

茶和咖啡

[paɪz]
PIES
馅饼

馅饼

['pudiŋz]
PUDDINGS
布丁

布丁

['məʊldz] [ʌv; əv] ['pʊdɪŋ] , [kri:mz] , ['ʃɑ:rlət] ['rʌs] , [aɪs] - [kri:m] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
MOULDS **OF** **PUDDING** **,** **CREAMS** **,** **CHARLOTTE** **RUSSE** **,** **ICE** **-** **CREAM** **,** **ETC** **.**
模具 的 布丁 , 乳霜 , 夏洛特 俄罗斯 , 冰 - 奶油 , ETC .

布丁、奶油、夏洛特蛋糕、冰淇淋等的模具。

[fru:t] [ænd; ənd] [nʌts]
FRUIT **AND** **NUTS**
水果 和 坚果

水果和坚果

[ðə; ði] ['θɪknəs] [ʌv; əv] ['slaɪsɪz]
THE **THICKNESS** **OF** **SLICES**
这 厚度 的 切片

切片的厚度

[ju:'tensɪlz] [fɔ:r; fər] ['kɑ:rvɪŋ] [ænd; ənd] ['sɜ:rvɪŋ]
UTENSILS **FOR** **CARVING** **AND** **SERVING**
餐具 为了 雕刻 和 服务

雕刻和盛放食物的器具

[læst] [bʌt; bət] [nɑ:t] [li:st]
LAST **BUT** **NOT** **LEAST**
最后的 但 不是 至少

最后但并非最不重要的

['kɑ:rvɪŋ] [ænd; ənd] ['sɜ:rvɪŋ] .
CARVING **AND** **SERVING** **.**
雕刻 和 服务 .

切肉和上菜。

['dʒen(ə)rəl] [də'rekʃ(ə)nz] .
GENERAL **DIRECTIONS** **.**
一般的 方向 .

一般方向。

“ [du:][ju:; jʊ] [ti:tʃ] [jʊr; jər]['pju:p(ə)lz] [haʊ] [tu:; tə] [kɑ:rv] ? ”
“ **Do** **you** **teach** **your** **pupils** **how** **to** **carve** **?** **”**
“ 做 你 教 你的 学生 如何 到 雕刻 ? ”

“你们教学生雕刻吗？”

“ [pli:z] [gɪv] [ˌju: 'es][ə; eɪ] ['lektʃər] [ɑ:n] ['kɑ:rvɪŋ] ; [maɪ] ['hʌzbənd] [sez] [hi:; hi] [wɪl] [kʌm] [ɪf] [ju:; jʊ] [wɪl] .
“ **Please** **give** **us** **a** **lecture** **on** **carving** **;** **my** **husband** **says** **he** **will** **come** **if** **you** **will** **.**
“ 请 给 我们 一个 演讲 在 雕刻 ; 我的 丈夫 说道 他 将要 来 如果 你 将要 .

“请给我们讲讲雕刻的艺术；我丈夫说如果您愿意，他也会来。”

" [aɪ][hæv; həv] [bɪn] [soʊ] ['friːkwəntli] [ə'drest] [ɪn] [ðɪs] [weɪ] [ðæt] [aɪ][hæv; həv][dɪ'saɪdɪd][tuː; tə] ['pʌblɪʃ]

"	I	have	been	so	frequently	addressed	in	this	way	that	I	have	decided	to	publish
"	我	有	到过	所以	频繁地	已解决	在	这	方式	那	我	有	决定	到	发布

[ə; eɪ]['mænjuəl][ɑːn][ðə; ði][ɑːrt][ʌv; əv] ['kɑːrvɪŋ] .

a	manual	on	the	Art	of	Carving	.
一个	手动的	在	这	艺术	的	雕刻	.

"我经常被这样称呼，所以我决定出版一本关于雕刻艺术的手册。"

[ɪn'strʌkʃ(ə)n] [ɪn] [ðɪs] [ɑːrt]['kænɑːt][biː; bi]['gɪv(ə)n][æt; ət][ə; eɪ] ['lektʃər] [wɪð; wɪθ]['eni]['prɑːfɪt][tuː; tə][maɪ]

Instruction	in	this	art	cannot	be	given	at	a	lecture	with	any	profit	to	my
操作说明	在	这	艺术	不能	是	给定	在	一个	演讲	和	任何	利润	到	我的

['pjuːp(ə)lz][ɔːr][ˌsætɪs'fækʃ(ə)n][tuː; tə][maɪ'self] .

pupils	or	satisfaction	to	myself	.
学生	或者	满意	到	我	.

这门技艺无法通过讲座传授，我的学生既无法从中受益，我自己也无法感到满足。

[wʌn] ['kænɑːt] [lɜːrn] [baɪ] ['sɪmpli] ['siːɪŋ] [ə; eɪ]['pɜːrs(ə)n] [kɑːrv] [ə; eɪ] [fjuː] [taɪmz] .

One	cannot	learn	by	simply	seeing	a	person	carve	a	few	times	.
一	不能	学习	经过	简单地	看到	一个	人	雕刻	一个	很少	时代	.

光看别人雕刻几次是学不会的。

[æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz]['eni] ['ʌðər] [ɑːrt] , [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪrz] ['stʌdi] ; [ænd; ənd] [sək'ses] [ɪz][nɑːt][ə'teɪnəb(ə)l]

As	much	as	any	other	art	,	it	requires	study	;	and	success	is	not	attainable
作为	很多	作为	任何	其他	艺术	,	它	需要	学习	;	和	成功	是	不是	可实现的

[wɪ'ðaʊt] [mʌtʃ] ['præktɪs] .

without	much	practice	.
没有	很多	实践	.

和其他任何艺术一样，它需要学习；没有大量的练习，就无法取得成功。

[ðer; ðər][ɑːr; ər]['sɜːrt(ə)n] [ruːlz] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['θɜːrəli] [ˌʌndər'stʊd] ; [ɪf] ['fɑːloʊd] ['feɪθfəli]

There	are	certain	rules	which	should	be	thoroughly	understood	;	if	followed	faithfully
那里	是	肯定	规则	哪个	应该	是	彻底	理解	;	如果	随后	忠实

[ɪn] ['deɪli] ['præktɪs] ,

in	daily	practice	,
在	日常的	实践	,

有些规则必须彻底理解；如果在日常实践中忠实地遵循这些规则，

[ðeɪ] [wɪl] [help] [mɔːr] [ðæn; ðən] [mɪr] [ˌɑːbzər'veɪʃ(ə)n] .

they	will	help	more	than	mere	observation	.
他们	将要	帮助	更多的	比	仅仅	观察	.

它们的作用远不止于观察。

[ðɪs] ['mænjuəl][ɪz][nɑːt] ['ɔːfərd] [æz; əz][ə; eɪ] [gaɪd] [fɔːr; fər]['speʃ(ə)l] [ə'keɪʒənz] , ['kʌmpəni] ['dinəz] ,

This	manual	is	not	offered	as	a	guide	for	special	occasions	,	company	dinners	,
这	手动的	是	不是	提供	作为	一个	指导	为了	特别的	场合	,	公司	晚餐	,

本手册并非为特殊场合、公司晚宴等提供指导。

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [nɔːr][fɔːr; fər] [ðoʊz] [huːz] [ɪk'spɪriəns] ['rendərz][ˌaɪ 'tiː] [ʌn'nesəseri] ,

etc	.	,	nor	for	those	whose	experience	renders	it	unnecessary	,
ETC	.	,	也不	为了	那些	谁	经验	渲染	它	不必要	,

等等，也不适用于那些经验表明没有必要这样做的人。

[ɔːr] [huːz] [miːnz] [ə'laʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə] [ɪm'plɔɪ] [wʌn] [skɪld] [ɪn][ðə; ði][ɑːrt] .

or	whose	means	allow	them	to	employ	one	skilled	in	the	art	.
或者	谁	方法	允许	他们	到	采用	一	熟练	在	这	艺术	.

或者有能力聘请一位精通该技术领域的人员。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['ɜːrnɪstli] [hoʊpt] [ðæt] [ðə; ði] [sə'dʒestʃənz] [hɪr] ['ɔːfərd] [wɪl] [eɪd] [ðoʊz] [huː] [dɪ'zaɪər]

But	it	is	earnestly	hoped	that	the	suggestions	here	offered	will	aid	those	who	desire
但	它	是	切实	希望	那	这	建议	这里	提供	将要	援助	那些	WHO	欲望

,

;

,

但衷心希望这里提出的建议能够帮助那些有此需求的人。

[æt; ət][ðer; ðər] [oʊn] ['teɪbl] [ɪn] ['evrideɪ] [hoʊm] [laɪf] , [tuː; tə][ə'kwaɪər] [ðæt] [iːz] [ænd; ənd] [pər'fekʃ(ə)n]

at	their	own	table	in	everyday	home	life	,	to	acquire	that	ease	and	perfection
在	他们的	自己的	桌子	在	每天	家	生活	,	到	获得	那	舒适	和	完美

[ʌv; əv] ['mænər] [wɪtʃ] ,

of	manner	which	,
的	方式	哪个	,

在日常生活中，在自己的餐桌上，习得那种轻松自在、举止得体的态度，

[haʊ'evər] ['sʌd(ə)nli] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [kən'frʌntɪd] [wɪð; wɪθ]['ɑːbstək(ə)lz] , [wɪl] [biː; bi]['iːkwəl][tuː; tə] ['evri]

however	suddenly	it	may	be	confronted	with	obstacles	,	will	be	equal	to	every
然而	突然	它	可能	是	面对	和	障碍	,	将要	是	平等的	到	每一个

[ə'keɪʒn] .

occasion	.
场合	.

然而，无论它何时突然遭遇障碍，它都能应对自如。

['prɪntɪd] [ruːlz] [fɔːr; fər] ['kɑːrvɪŋ] [ɑːr; ər]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ə'kʌmpənid] [wɪð; wɪθ] [kʌts] ['ʃoʊɪŋ] [ðə; ði]

Printed	rules	for	carving	are	usually	accompanied	with	cuts	showing	the
打印	规则	为了	雕刻	是	通常	伴随	和	削减	显示	这

[pə'zɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði][dʒɔɪnt][ɔːr] [faʊl] [ɑːn][ðə; ði] ['plætər] ,

position	of	the	joint	or	fowl	on	the	platter	,
位置	的	这	联合的	或者	鸡	在	这	拼盘	,

印刷版的雕刻规则通常会附有图示，显示肉块或禽类在盘子上的位置。

[ænd; ənd] ['hævɪŋ] [laɪnz] ['ɪndɪkeɪtɪŋ] [ðə; ði] ['meθəd] [ʌv; əv] ['kʌtɪŋ] .

and	having	lines	indicating	the	method	of	cutting	.
和	拥有	线条	表明	这	方法	的	切割	.

并有线条指示切割方法。

[bʌt; bət] [ðɪs] [wɪl] [nɑːt][biː; bi] [ə'temptɪd] [ɪn] [ðɪs] ['mænjuəl] , [æz; əz] [sʌtʃ] [ˌilə'streiʃəns] ['seldəm] [pruːv]

But	this	will	not	be	attempted	in	this	manual	,	as	such	illustrations	seldom	prove
但	这	将要	不是	是	尝试过	在	这	手动的	,	作为	这样的	插图	很少	证明

['helpf(ə)l] ;

helpful	;
有帮助	;

但本手册不会尝试这样做，因为此类插图很少能起到帮助作用；

[fɔːr; fər][ðə; ði]['æktʃuəl] [θɪŋ] [bɪ'fɔːr] [ˌjuː 'es] [berz] [feɪnt] [rɪ'zembləns] [tuː; tə][ðə; ði] ['pɪktʃərz] ,

for	the	actual	thing	before	us	bears	faint	resemblance	to	the	pictures	,
为了	这	实际的	事物	前	我们	熊	头晕的	相似	到	这	图片	,

因为我们眼前的实物与图片几乎没有相似之处。

[wɪtʃ] [gɪv] [ˌjuː 'es]['oʊnli][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] , [wɪð; wɪθ][noʊ][hɪnt][ʌv; əv] [wʌt] [meɪ] [biː; bi][ˌɪn'saɪd] .

which	give	us	only	the	surface	,	with	no	hint	of	what	may	be	inside	.
哪个	给	我们	仅有的	这	表面	,	和	不	暗示	的	什么	可能	是	里面	.

这只能让我们看到表面现象，而无法揭示其内在本质。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kəm'pærətɪvli] [ə; eɪ] [slaɪt] ['mætər] [tuː; tə] [kɑːrv] [ə; eɪ]['sɑːlɪd] [mæs] [ʌv; əv] [liːn] [miːt] .

It	is	comparatively	a	slight	matter	to	carve	a	solid	mass	of	lean	meat	.
它	是	比较	一个	轻微	事情	到	雕刻	一个	坚硬的	大量的	的	倾斜	肉	.

切割一大块瘦肉相对来说是一件轻而易举的事。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ðə; ði][boʊnz] , [tʌf] [ˈgrɪsl] , [ænd; ənd][ˈtendənz] , [ðæt] [ˌɪntərˈfɪr] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ˈiːzi]

It	is	the	bones	,	tough	gristle	,	and	tendons	,	that	interfere	with	the	easy
它	是	这	骨头	,	艰难的	脆骨	,	和	肌腱	,	那	干扰	和	这	简单的

[ˈprɑːgres] [ʌv; əv][ðə; ði] [naɪf] .

progress	of	the	knife	.
进步	的	这	刀	.

是骨头、坚韧的软骨和肌腱阻碍了刀子的顺利切割。

[tuː; tə][ɪkˈspekt][ˈeni][wʌn][tuː; tə] [kɑːrv] [wel] [wɪˈðaʊt] [ˈeni] [kənˈsepʃ(ə)n] [ʌv; əv][ðə; ði][ɪnˈtɜːrn(ə)l] [ˈstrʌktʃər]

To	expect	any	one	to	carve	well	without	any	conception	of	the	internal	structure
到	预计	任何	一	到	雕刻	出色地	没有	任何	概念	的	这	内部的	结构

[ʌv; əv] [wʌt] [meɪ] [biː; bi] [pleɪst] [bɪˈfɔːr] [hɪm; ɪm][ɪz][æz; əz][əbˈsɜːrd][æz; əz][tuː; tə][ɪkˈspekt][wʌn][tuː; tə]

of	what	may	be	placed	before	him	is	as	absurd	as	to	expect	one	to
的	什么	可能	是	放置	前	他	是	作为	荒诞	作为	到	预计	一	到

[ˈæmpjuteɪt][ə; eɪ] [lɪm] [səkˈsesfəli] [huː] [hæz; həz][noʊ] [ˈnɑːlɪdʒ] [ʌv; əv][ˈhjuːmən] [əˈnætəmi] .

amputate	a	limb	successfully	who	has	no	knowledge	of	human	anatomy	.
截肢	一个	肢	成功地	WHO	有	不	知识	的	人类	解剖学	.

指望一个人在对摆在他面前的物体的内部结构一无所知的情况下就能雕刻出好作品，就如同指望一个人在对人体解剖学一无所知的情况下就能成功地截肢一样荒谬。

[sʌm; səm][ˈnoʊʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈrelətɪv] [pəˈzɪʃ(ə)n][ʌv; əv][boʊnz] , [dʒɔɪnts] , [fæt] , [tʌf] [ænd; ənd]

Some	notion	of	the	relative	position	of	bones	,	joints	,	fat	,	tough	and
一些	概念	的	这	相对的	位置	的	骨头	,	关节	,	胖的	,	艰难的	和

[ˈtendər] [ˈmʌslz] ,

tender	muscles	,
投标	肌肉	,

对骨骼、关节、脂肪、坚韧和柔软的肌肉之间的相对位置有一些概念，

[ɪz][ðə; ði][fɜːrst] [ˈrekwɪzɪt] [tuː; tə] [gʊd] [ˈkɑːrvɪŋ] .

is	the	first	requisite	to	good	carving	.
是	这	第一的	必需品	到	好的	雕刻	.

这是做好雕刻的首要条件。

[ɔːl] [əˈgriː] [ðæt] [skɪl] [ɪn] [ˈkɑːrvɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [əˈkwaɪrd] [baɪ] [ˈpræktɪs] ; [ænd; ənd][soʊ][ˌaɪ ˈtiː] [meɪ] .

All	agree	that	skill	in	carving	may	be	acquired	by	practice	;	and	so	it	may	.
全部	同意	那	技能	在	雕刻	可能	是	获得	经过	实践	;	和	所以	它	可能	.

所有人都认为雕刻技巧可以通过练习获得；事实也的确如此。

[ˈeni] [wʌn][kæn; kən][dɪˈvaɪd][ə; eɪ][dʒɔɪnt] [ɪf] [hiː; hi][kʌt][ænd; ənd] [hæk] [æt; ət][ˌaɪ ˈtiː] [lɔːŋ] [ɪˈnʌf] ,

Any	one	can	divide	a	joint	if	he	cut	and	hack	at	it	long	enough	,
任何	一	能	划分	一个	联合的	如果	他	切	和	黑客	在	它	长的	足够的	,

只要反复切割和砍削，任何人都能把一块肉分成两半。

[ænd; ənd][soʊ] [lɜːrn] [ˈæftər][ə; eɪ][taɪm][dʒʌst] [wer] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [raɪt] [kʌt] .

and	so	learn	after	a	time	just	where	to	make	the	right	cut	.
和	所以	学习	后	一个	时间	只是	在哪里	到	制作	这	正确的	切	.

因此，过一段时间后，就能知道在哪里进行正确的切割。

[bʌt; bət][ə; eɪ] [mɔːr] [ˌsætɪsˈfæktəri] [wei] [ɪz][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][ˈkerf(ə)l] [ˈstʌdi] [bɪˈfɔːr] [ðə; ði] [məˈtɪriəl] [ɪz]

But	a	more	satisfactory	way	is	to	make	a	careful	study	before	the	material	is
但	一个	更多的	令人满意的	方式	是	到	制作	一个	小心	学习	前	这	材料	是

[kʊkt] ,

cooked	,
煮熟	,

但更令人满意的方法是，在烹煮食材之前进行仔细研究。

[ænd; ənd] [ðʌs] [lɜːrn] [ðə; ði][ɪgˈzækt][pəˈzɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [ˈevri] [dʒɔɪnt] , [boʊn] , [ænd; ənd][ˈmʌs(ə)l] .

and	thus	learn	the	exact	position	of	every	joint	,	bone	,	and	muscle	.
和	因此	学习	这	精确的	位置	的	每一个	联合的	,	骨	,	和	肌肉	.

从而了解每个关节、骨骼和肌肉的确切位置。

[bɪ'kʌm] [fə'mɪliər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['ʃoʊldər] [ɔ:r][ə; eɪ][leg][ʌv; əv]['mʌt(ə)n] ;

Become	familiar	with	a	shoulder	or	a	leg	of	mutton	;
变得	熟悉的	和	一个	肩膀	或者	一个	腿	的	羊肉	;

熟悉羊肩肉或羊腿肉;

['loʊkeɪt][ðə; ði][dʒɔɪnts][baɪ] ['mu:vɪŋ] [ðə; ði][boʊnz][ɪn][ðə; ði][dʒɔɪnts] , [ɔ:r][baɪ] ['kʌtɪŋ] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:]

locate	the	joints	by	moving	the	bones	in	the	joints	,	or	by	cutting	it	into
定位	这	关节	经过	移动	这	骨头	在	这	关节	,	或者	经过	切割	它	进入

['sekʃnz] ,

sections	,
部分	,

通过移动关节中的骨骼或将其切成几段来定位关节。

[sʌm; səm][taɪm] [wen] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [ju:st] [fɔ:r; fər][ə; eɪ] [stu:] .

some	time	when	it	is	to	be	used	for	a	stew	.
一些	时间	什么时候	它	是	到	是	用过的	为了	一个	炖	.

有时用来做炖菜。

[ɔ:r] [rɪ'mu:v] [ðə; ði][boʊn][ɪn][ðə; ði][leg][baɪ] ['skreɪpɪŋ] [ðə; ði] [mi:t] [ə'weɪ][æt; ət] ['i:ðər] [end] .

Or	remove	the	bone	in	the	leg	by	scraping	the	meat	away	at	either	end	.
或者	消除	这	骨	在	这	腿	经过	刮擦	这	肉	离开	在	任何一个	结尾	.

或者，将腿骨两端的肉刮掉，取出骨头。

[lɜ:rn] [tu:; tə] [dɪ'stɪŋgwɪʃ] [ðə; ði] ['dɪfrənt] [kʌts] [ʌv; əv] [mi:t] .

Learn	to	distinguish	the	different	cuts	of	meat	.
学习	到	区分	这	不同的	削减	的	肉	.

学会区分不同部位的肉。

[ðə; ði][best] [wei] [tu:; tə] [lɜ:rn] [ə'baʊt] ['kɑ:rvɪŋ] ['poʊltri] [ænd; ənd] [geɪm] [ɪz][tu:; tə][kʌt][ðem; ðəm][ʌp]

The	best	way	to	learn	about	carving	poultry	and	game	is	to	cut	them	up
这	最好的	方式	到	学习	关于	雕刻	家禽	和	游戏	是	到	切	他们	向上

[fɔ:r; fər][ə; eɪ] [stu:] [ɔ:r] ['frɪkəsi:] ,

for	a	stew	or	fricassee	,
为了	一个	炖	或者	炖菜	,

学习切割家禽和野味的最佳方法是为炖菜或烩菜而将它们切块。

[prə'vaɪdɪd] [ker] [bi:; bi]['teɪkən][nɑ:t][tu:; tə] [tʃɑ:p] [ðem; ðəm] , [bʌt; bət][tu:; tə][dɪs'dʒɔɪnt][ðem; ðəm] ['skɪlfəli]

provided	care	be	taken	not	to	chop	them	,	but	to	disjoint	them	skilfully
假如	关心	是	已采取	不是	到	劈	他们	,	但	到	不相交	他们	巧妙地

.

:

.

只要注意不要把它们剁碎，而是巧妙地将它们分开。

[ðen] , [wen] [ju:; jʊ] [ə'tempt] [tu:; tə] [kɑ:rv] , [du:][ðə; ði][best][ju:; jʊ][kæn; kən] ['evri] [taɪm] .

Then	,	when	you	attempt	to	carve	,	do	the	best	you	can	every	time	.
然后	,	什么时候	你	试图	到	雕刻	,	做	这	最好的	你	能	每一个	时间	.

然后，当你尝试雕刻时，每次都要尽力做到最好。

['nevər] [ə'laʊ] [jɔ:r'self] [tu:; tə][bi:; bi] ['kerləs] [ə'baʊt][ˌaɪ 'ti:] ,

Never	allow	yourself	to	be	careless	about	it	,
绝不	允许	你自己	到	是	粗心	关于	它	,

千万不要在这件事上掉以轻心。

['i:v(ə)n][ʃʊd; ʃəd][ðə; ði]['oʊnli][spek'teitəs][bi:; bi][jʊr; jər][waɪf][ænd; ənd] ['tʃɪldrən] .

even	should	the	only	spectators	be	your	wife	and	children	.
甚至	应该	这	仅有的	观众	是	你的	妻子	和	孩子们	.

即使唯一的观众只有你的妻子和孩子。

[bʌt; bət][du:][nɑ:t] [meɪk] [jʊr; jər][fɜ:rst] ['efərt] [ɪn][ðə; ði][ɑ:rt][æt; ət][ə; eɪ] ['kʌmpəni] ['dɪnər] .

But	do	not	make	your	first	effort	in	the	art	at	a	company	dinner	.
但	做	不是	制作	你的	第一的	努力	在	这	艺术	在	一个	公司	晚餐	.

但不要在公司晚宴上首次尝试这门艺术。

['evri] ['leɪdi][ʃʊd; ʃəd] [lɜːrn] [ðə; ði][ɑːrt] .

Every	lady	should	learn	the	art	.
每一个	女士	应该	学习	这	艺术	.

每个女人都应该学习这门艺术。

[ðer; ðər][ɪz][noʊ]['riːz(ə)n] [waɪ] [ʃiː; ʃi] [meɪ] [nɑːt] [ɪk'sel] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] ,

There	is	no	reason	why	she	may	not	excel	in	it	,
那里	是	不	原因	为什么	她	可能	不是	Excel	在	它	,

她完全有可能在这方面表现出色。

[æz; əz][ʃiː; ʃi][hæz; həz] ['evri] [ˌɑːpər'tuːnəti] [tuː; tə] ['stʌdi] [ðə; ði][dʒɔɪnt][ɔːr] [faʊl] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] .

as	she	has	every	opportunity	to	study	the	joint	or	fowl	before	cooking	.
作为	她	有	每一个	机会	到	学习	这	联合的	或者	鸡	前	烹饪	.

因为她有充分的机会在烹饪前仔细观察肉块或家禽。

[streŋθ] [ɪz][nɑːt][rɪ'kwaɪərd] , [soʊ] [mʌtʃ] [æz; əz] ['niːtnəs] [ænd; ənd] [ker] .

Strength	is	not	required	,	so	much	as	neatness	and	care	.
力量	是	不是	必需的	,	所以	很多	作为	整洁	和	关心	.

不需要太大的力量，需要的是整洁和细心。

[ə; eɪ][fɜːrm] , ['stedi] [hænd] , [ə; eɪ] [kuːl] , [kə'lektɪd] ['mænər] , [ænd; ənd] ['kɑːnfɪdəns] [ɪn] [wʌnz] [ə'bɪləti] [wɪl] [help] ['greɪtli] .

A	firm	,	steady	hand	,	a	cool	,	collected	manner	,	and	confidence	in	one's	ability	will	help	greatly	.
一个	公司	,	稳定的	手	,	一个	凉爽的	,	集	方式	,	和	信心	在	一个人的	能力	将要	帮助	非常	.

稳健的双手、冷静沉着的态度以及对自身能力的自信将大有帮助。

['tʃɪldrən] ['ɔːlsoʊ][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tɔːt] [ðɪs] [ə'kɑːmplɪʃmənt] ,

Children	also	should	be	taught	this	accomplishment	,
孩子们	还	应该	是	教授	这	成就	,

也应该教孩子们这项技能。

[ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tɔːt] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [kæn; kən]['hænd(ə)l][ə; eɪ] [naɪf] ['seɪfli] .

and	should	be	taught	it	as	soon	as	they	can	handle	a	knife	safely	.
和	应该	是	教授	它	作为	很快	作为	他们	能	处理	一个	刀	安全	.

一旦他们能够安全地使用刀具，就应该教他们这项技能。

[ɪf] ['perənts] [wʊd] [ə'laʊ] [ðə; ði] ['tʃɪldrən] [tuː; tə] [ʃer] [ðer; ðər] ['duːtiz] [æt; ət][ðə; ði] ['deɪli] ['fæməli] ['teɪbl] ,

If	parents	would	allow	the	children	to	share	their	duties	at	the	daily	family	table	,
如果	父母	会	允许	这	孩子们	到	分享	他们的	职责	在	这	日常的	家庭	桌子	,

如果父母允许孩子分担日常家庭餐桌上的责任，

[ænd; ənd] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [wen] ['kʌmpəni] [ɪz]['prez(ə)nt] , [ə; eɪ]['greɪsf(ə)l] ['mænər] [wʊd] [suːn] [biː; bi] [ə'kwaɪrd] .

and	occasionally	when	company	is	present	,	a	graceful	manner	would	soon	be	acquired	.
和	偶尔	什么时候	公司	是	展示	,	一个	优美	方式	会	很快	是	获得	.

偶尔有客人在场时，他很快就能养成优雅的举止。

[wen] [kɔːld] [ə'pɑːn][tuː; tə] [prɪ'zaɪd] ['oʊvər][ðer; ðər] [oʊn] ['hoʊmz][ðer; ðər] [wʊd] [les] ['friːkwəntli] [biː; bi] [hɜːrd] [ðə; ði][ə'pɑːlədʒi] ,

When	called	upon	to	preside	over	their	own	homes	there	would	less	frequently	be	heard	the	apology	,
什么时候	称为	之上	到	主持	超过	他们的	自己的	房屋	那里	会	较少的	频繁地	是	听到	这	道歉	,

当被要求主持自己家中的事务时，道歉的次数就少得多了。

“ ['fɑːðər] ['ɔːlweɪz] [kaːvd] [æt; ət][hoʊm] , [ænd; ənd][aɪ][hæv; həv][hæd; həd][noʊ] ['præktɪs] .

“	Father	always	carved	at	home	,	and	I	have	had	no	practice	.
”	父亲	总是	雕刻	在	家	,	和	我	有	有	不	实践	.

“父亲一直在家里做雕刻，而我没有练习过。”

” [ðə; ði]['oʊnli] [ˌrekə'lekʃ(ə)n] [ðæt] [aɪ] [naʊ] [hæv; həv][ʌv; əv][ə; eɪ] ['dɪnər] [æt; ət][ə; eɪ] ['frɛndz] [sʌm; səm]

”	The	only	recollection	that	I	now	have	of	a	dinner	at	a	friend's	some
	这	仅有的	回忆	那	我	现在	有	的	一个	晚餐	在	一个	朋友们	一些

['jɪrz] [ə'goʊ][ɪz][ðə; ði] ['iːzi] [ænd; ənd] ['skɪlfl] [weɪ] [ə; eɪ] [jʌŋ] [sʌn] [ʌv; əv][maɪ]['hoʊstəs] [prɪ'zaɪdɪd][æt; ət]

years	ago	is	the	easy	and	skilful	way	a	young	son	of	my	hostess	presided	at
年	前	是	这	简单的	和	熟练	方式	一个	年轻的	儿子	的	我的	女主人	主持	在

[ðə; ði] [hed] [ʌv; əv][ðə; ði] ['teɪbl] ,

the	head	of	the	table	,
这	头	的	这	桌子	,

“我现在唯一记得的，是几年前在朋友家吃过的一次晚餐，当时女主人的小儿子轻松娴熟地主持了餐桌上的宴请。”

[waɪl] [ðə; ði]['fɑːðər]['ɑːkjupaɪd][ðə; ði] [pleɪs] [ʌv; əv] [gest] [æt; ət][ðə; ði] ['mʌðɝz] [raɪt] [hænd] .

while	the	father	occupied	the	place	of	guest	at	the	mother's	right	hand	.
尽管	这	父亲	占领	这	地方	的	客人	在	这	母亲的	正确的	手	.

父亲则坐在母亲的右边，作为客人。

[wʌn][mʌst; məst] [lɜːrn] [fɜːrst][ʌv; əv][ɔːl][tuː; tə] [kɑːrv] ['niːtli] ,

One	must	learn	first	of	all	to	carve	neatly	,
一	必须	学习	第一的	的	全部	到	雕刻	整齐地	,

首先必须学会如何整齐地雕刻，

[wɪ'ðaʊt] ['skætərɪŋ] [krʌmz] [ɔːr] ['splæʃɪŋ] ['greɪvi]['oʊvər][ðə; ði] [klɔːθ] [ɔːr] ['plætər] ; ['ɔːlsoʊ][tuː; tə][kʌt]

without	scattering	crumbs	or	splashing	gravy	over	the	cloth	or	platter	;	also	to	cut
没有	散射	面包屑	或者	溅起水花	肉汁	超过	这	布	或者	拼盘	;	还	到	切

[streɪt] , ['juːnɪfɔːrm]['slaɪsɪz] .

straight	,	uniform	slices	.
直的	,	制服	切片	.

不会将面包屑或肉汁溅到布或盘子上；也能切出笔直、均匀的片状。

[ðɪs] [meɪ] [siːm] [æn; ən] ['iːzi] ['mætər] ; [bʌt; bət][duː][wiː; wi]['ɔːf(ə)n] [siː] [prest] [biːf] ,

This	may	seem	an	easy	matter	;	but	do	we	often	see	pressed	beef	,
这	可能	似乎	一个	简单的	事情	;	但	做	我们	经常	看	按下	牛肉	,

这看似简单，但我们经常看到压制牛肉吗?

[tʌŋ] , [ɔːr]['iːv(ə)n] [bred] [kʌt][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ?

tongue	,	or	even	bread	cut	as	it	should	be	?
舌头	,	或者	甚至	面包	切	作为	它	应该	是	?

舌头，或者甚至是切成合适形状的面包?

[biː; bi]['kerf(ə)l][tuː; tə][dɪ'vaɪd][ðə; ði] [mə'tɪriəl] [ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] ['mænər] [ðæt] [iːtʃ] ['pɜːrs(ə)n] [meɪ] [biː; bi]

Be	careful	to	divide	the	material	in	such	a	manner	that	each	person	may	be
是	小心	到	划分	这	材料	在	这样的	一个	方式	那	每个	人	可能	是

[sɜːrvd] ['iːkwəli] [wel] .

served	equally	well	.
服务	同样地	出色地	.

分配材料时要小心，确保每个人都能得到同等的帮助。

[hæv; həv][juː; jʊ]['nevər] [rɪ'siːvd] [ɔːl][flæŋk] , [ɔːr][ə; eɪ][hɑːrd][draɪ] [wɪŋ] , [waɪl] [ə'nʌðər] [gest] [hæd; həd]

Have	you	never	received	all	flank	,	or	a	hard	dry	wing	,	while	another	guest	had
有	你	绝不	已收到	全部	侧翼	,	或者	一个	难的	干燥	翼	,	尽管	其他	客人	有

[ɔːl] ['tendərlɔɪn] ,

all	tenderloin	,
全部	里脊肉	,

你难道从未遇到过这种情况：客人吃到的全是牛腩或又硬又干的鸡翅，而其他客人吃到的却是全是里脊肉吗?

[ɔːr][ðə; ði]['sekənd][dʒɔɪnt] ?
or **the** **second** **joint** **?**
或者 这 第二 联合的 ?

还是第二个关节?

['æftər][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ɪk'spɪriəns] [juː; jʊ][kæn; kən] ['iːzəli] [dɪ'stɪŋgwɪʃ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [tʃɔɪs] ['pɔːʃənz]
After **a** **little** **experience** **you** **can** **easily** **distinguish** **between** **the** **choice** **portions**
后 一个 小的 经验 你 能 容易地 区分 之间 这 选择 部分
[ænd; ənd][ðə; ði] [ɪn'fɪriər] .
and **the** **inferior** **.**
和 这 下 .

稍加经验后，你就能轻松区分上等部分和劣质部分。

[leɪ] [iːtʃ] ['pɔːrʃ(ə)n][ɑːn][ðə; ði] [pleɪt] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [braʊn] [ɔːr][best][saɪd][ʌp] .
Lay **each** **portion** **on** **the** **plate** **with** **the** **browned** **or** **best** **side** **up** **.**
莱 每个 部分 在 这 盘子 和 这 棕色 或者 最好的 边 向上 .

将每份食物放在盘子上，烤至金黄或口感最佳的一面朝上。

[kiːp] [ˌaɪ 'tiː][kəm'pækt] , [nɑːt] ['mʌsi] ; [ænd; ənd] [sɜːrv] [ə; eɪ] [gʊd] ['pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv] [miːt] ,
Keep **it** **compact** **,** **not** **mussy** **;** **and** **serve** **a** **good** **portion** **of** **meat** **,**
保持 它 袖珍的 , 不是 混乱 ; 和 服务 一个 好的 部分 的 肉 ,

保持整洁，不要杂乱；并盛出足量的肉。

[nɑːt][ə; eɪ][boʊn][wɪð; wɪθ]['hɑːrdli]['eni] [miːt] [ɑːn][ˌaɪ 'tiː] .
not **a** **bone** **with** **hardly** **any** **meat** **on** **it** **.**
不是 一个 骨 和 几乎 任何 肉 在 它 .

连根骨头都没有，几乎没有肉。

['æftər][ɔːl][ɑːr; ər] [sɜːrvd] , [ðə; ði]['pɔːrʃ(ə)n][ɑːn][ðə; ði]['plætər] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi][left]['dʒægɪd] ,
After **all** **are** **served** **,** **the** **portion** **on** **the** **platter** **should** **not** **be** **left** **jagged** **,**
后 全部 是 服务 , 这 部分 在 这 拼盘 应该 不是 是 左边 锯齿状 ,

所有食物上桌后，盘子里的食物边缘不应留有锯齿状。

[rʌf] , [ænd; ənd] ['sprɔːlɪŋ] , [bʌt; bət][ʃʊd; ʃəd] [lʊk] [ɪn'vaɪtɪŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [tempt] [wʌn][tuː; tə]
rough **,** **and** **sprawling** **,** **but** **should** **look** **inviting** **enough** **to** **tempt** **one** **to**
粗糙的 , 和 蔓延 , 但 应该 看 邀请 足够的 到 诱惑 一 到
[dɪ'zaɪər][ə; eɪ]['sekənd]['pɔːrʃ(ə)n] .
desire **a** **second** **portion** **.**
欲望 一个 第二 部分 .

虽然粗糙且杂乱，但看起来应该足够诱人，让人想要再来一份。

[ker] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən][tuː; tə] [kɑːrv] [ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [wei] [æz; əz][tuː; tə][get][ðə; ði][best] [ɪ'fekt] .
Care **should** **be** **taken** **to** **carve** **in** **such** **a** **way** **as** **to** **get** **the** **best** **effect** **.**
关心 应该 是 已采取 到 雕刻 在 这样的 一个 方式 作为 到 得到 这 最好的 影响 .

雕刻时应注意方式，以达到最佳效果。

[ə; eɪ][naɪs][dʒɔɪnt][ɪz]['ɔːf(ə)n] [meɪd] [les] [ɪn'vaɪtɪŋ][frʌm; frəm] ['hævɪŋ] [bɪn] [kʌt][wɪð; wɪθ][ðə; ði][greɪn] ,
A **nice** **joint** **is** **often** **made** **less** **inviting** **from** **having** **been** **cut** **with** **the** **grain** **,**
一个 好的 联合的 是 经常 制成 较少的 邀请 从 拥有 到过 切 和 这 粮食 ,

原本美味的肉块，如果顺着纹理切，往往会变得不那么诱人。

[waɪl] [miːt] [ʌv; əv] ['ræðər] [pʊr] ['kwɑːləti][ɪz] [meɪd] [mɔːr] ['tendər][ænd; ənd]['pælətəb(ə)l] [ɪf] [dɪ'vaɪdɪd]
while **meat** **of** **rather** **poor** **quality** **is** **made** **more** **tender** **and** **palatable** **if** **divided**
尽管 肉 的 相当 贫穷的 质量 是 制成 更多的 投标 和 可口的 如果 分割
[ə'krɔːs] [ðə; ði][greɪn] .
across **the** **grain** **.**
穿过 这 粮食 .

而品质较差的肉，如果逆着纹理切开，会变得更加鲜嫩可口。

[wer] [ðə; ði] [hoʊl] [ʌv; əv][ðə; ði][dʒɔɪnt][ɪz][nɑːt][rɪ'kwaɪərd] , [lɜːrn] [tuː; tə] [kɑːrv] [ˌiːkə'nɑːmɪkli] ,
Where **the** **whole** **of** **the** **joint** **is** **not** **required** **,** **learn** **to** **carve** **economically** **,**
在哪里 这 所有的 的 这 联合的 是 不是 必需的 , 学习 到 雕刻 经济上 ,

如果不需要雕刻整个关节，就要学会精简雕刻。

[ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [left] [ɪn] [gʊd] [ʃeɪp] [fɔːr; fər] [ə'nʌðər] ['dɪnər] .

that	it	may	be	left	in	good	shape	for	another	dinner	.
那	它	可能	是	左边	在	好的	形状	为了	其他	晚餐	.

这样它就能保持良好的状态，留着下次享用。

['æftər] [juː; jʊ] [hæv; həv] ['lɜːrnɪd] [tuː; tə] [duː] [ðə; ði] ['sɪmplɪst] [wɜːrk] ['niːtli] [ænd; ənd] ['greɪsfəli] ,

After	you	have	learned	to	do	the	simplest	work	neatly	and	gracefully	,
后	你	有	学习	到	做	这	最简单的	工作	整齐地	和	优雅地	,

当你学会了干净利落地完成最简单的工作之后，

[mʌtʃ] ['peɪnzteɪkɪŋ] [wɪl] [biː; bi] ['nesəseri] [ɪn] [ə'kwaɪrɪŋ, ə'kwaɪɚɪŋ] [ðə; ði] ['paʊər] [tuː; tə] [ə'kɑːmplɪʃ]

much	painstaking	will	be	necessary	in	acquiring	the	power	to	accomplish
很多	费尽心力	将要	是	必要的	在	收购	这	力量	到	完成

[wɪð; wɪθ] ['elɪgəns] [ðə; ði] [mɔːr] ['dɪfɪkəlt] ['tæsks] .

with	elegance	the	more	difficult	tasks	.
和	优雅	这	更多的	难的	任务	.

要获得优雅地完成更困难任务的能力，需要付出大量的努力。

[fɔːr; fər] [tuː; tə] [riːtʃ] [ðə; ði] [haɪɪst; 'haɪəst] [dɪ'griː] [ʌv; əv] ['eksələns] [ɪn] [ðə; ði] [ɑːrt] ,

For	to	reach	the	highest	degree	of	excellence	in	the	art	,
为了	到	抵达	这	最高	程度	的	卓越	在	这	艺术	,

为了达到艺术领域最高水平的卓越境界，

[wʌn] [mʌst; məst] [biː; bi] ['eɪb(ə)l] [tuː; tə] [kɑːrv] [ðə; ði] [moʊst] ['dɪfɪkəlt] [dʒɔɪnt] [wɪð; wɪθ] ['pɜːrfɪkt] [skɪl]

one	must	be	able	to	carve	the	most	difficult	joint	with	perfect	skill
一	必须	是	有能力的	到	雕刻	这	最多	难的	联合的	和	完美的	技能

[ænd; ənd] [iːz] .

and	ease	.
和	舒适	.

必须能够以完美的技巧和轻松的姿态雕刻出最复杂的关节。

[bʌt; bət] ['æftər] [ɔːl] [ðɪs] ['stʌdi] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [greɪt] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['præktɪs] ['feɪljər] ['ɔːf(ə)n] ['hæpənz] ,

But	after	all	this	study	and	a	great	amount	of	practice	failure	often	happens	,
但	后	全部	这	学习	和	一个	伟大的	数量	的	实践	失败	经常	发生	,

但是，经过这么多学习和大量的练习之后，失败往往还是会发生。

[ænd; ənd] [bleɪm] [ɪz] [leɪd] [ə'pɑːn] [ðə; ði] ['kɑːrvər] [wɪtʃ] ['riːəli] [bi'lɔŋz] [tuː; tə] [sʌm; səm] ['ʌðər] ['pɜːrs(ə)n] ,

and	blame	is	laid	upon	the	carver	which	really	belongs	to	some	other	person	,
和	责备	是	铺设	之上	这	雕刻家	哪个	真的	属于	到	一些	其他	人	,

而实际上应该由其他人承担责任，却被归咎于雕刻者。

— [ðə; ði] ['bʊtʃər] , [ðə; ði] [kʊk] , [ðə; ði] ['teɪbl] - [gɜːrl] , [ɔːr] [ðə; ði] [gest] .

—	the	butcher	,	the	cook	,	the	table	-	girl	,	or	the	guest	.
一	这	屠夫	,	这	厨师	,	这	桌子	-	女孩	,	或者	这	客人	.

——屠夫、厨师、服务员或客人。

[nɑːt] [ɔːl] [men] [huː] [sel] [miːt] [noʊ] [ɔːr] ['præktɪs] [ðə; ði] [best] [weɪ] [ʌv; əv] ['kʌtɪŋ] [ʌp] [miːt] .

Not	all	men	who	sell	meat	know	or	practice	the	best	way	of	cutting	up	meat	.
不是	全部	男人	WHO	卖	肉	知道	或者	实践	这	最好的	方式	的	切割	向上	肉	.

并非所有卖肉的人都知道或懂得如何正确地切割肉类。

[mʌtʃ] [meɪ] [biː; bi] [dʌn] [baɪ] [ðə; ði] ['bʊtʃər] [ænd; ənd] [baɪ] [ðə; ði] [kʊk] [tuː; tə] [fə'sɪlɪteɪt] [ðə; ði] [wɜːrk]

Much	may	be	done	by	the	butcher	and	by	the	cook	to	facilitate	the	work
很多	可能	是	完毕	经过	这	屠夫	和	经过	这	厨师	到	促进	这	工作

[ʌv; əv] [ðə; ði] ['kɑːrvər] .

of	the	carver	.
的	这	雕刻家	.

屠夫和厨师可以做很多事情来方便切肉师的工作。

[ðiːz] ['hɛlps] [wɪl] [biː; bi] ['noʊtɪst] [mɔːr] [pər'tɪkjələrli] ['ʌndər] [ðə; ði] [hed] [ʌv; əv] ['speʃ(ə)l] ['dɪʃɪz] .

These	helps	will	be	noticed	more	particularly	under	the	head	of	special	dishes	.
这些	帮助	将要	是	注意到	更多的	特别	在下面	这	头	的	特别的	菜肴	.

这些帮助将在特色菜肴部分得到更明显的体现。

[æn; ən] [ɪ'senʃ(ə)l] [eɪd][tu:; tə] ['i:zi] ['kɑ:rvɪŋ] , [ænd; ənd][wʌn]['ɔ:f(ə)n] [ˌoʊvər'lʊkt] ,

An	essential	aid	to	easy	carving	,	and	one	often	overlooked	,
一个	基本的	援助	到	简单的	雕刻	,	和	一	经常	被忽视的	,

这是便于雕刻的必备辅助工具，却常常被人忽视。

[ɪz] [ðæt] [ðə; ði] ['plætər] [bi:; bi][lɑ:rdʒ] [ɪ'nʌf] [tu:; tə][hoʊld][nɑ:t] ['mɪrli] [ðə; ði][dʒɔɪnt][ɔ:r] [faʊl] [waɪl]

is	that	the	platter	be	large	enough	to	hold	not	merely	the	joint	or	fowl	while
是	那	这	拼盘	是	大的	足够的	到	抓住	不是	仅仅	这	联合的	或者	鸡	尽管

[hoʊl] ,

whole	,
所有的	,

盘子要足够大，不仅能盛放整只肉块或整只家禽，

[bʌt; bət]['ɔ:lsoʊ][ðə; ði] ['sevrəl] ['pɔ:ʃənz] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [dɪ'tætʃt] .

but	also	the	several	portions	as	they	are	detached	.
但	还	这	一些	部分	作为	他们	是	分离的	.

但也包括分离后的各个部分。

[ðə; ði][dʒɔɪnt][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] ['plætər] ,

The	joint	should	be	placed	in	the	middle	of	the	platter	,
这	联合的	应该	是	放置	在	这	中间	的	这	拼盘	,

接缝处应放在盘子的中央。

[ɪn][ðə; ði][pə'zɪʃ(ə)n] ['ɪndɪkeɪtɪd] ['ʌndər] ['speʃ(ə)l][də'rekʃ(ə)nz] .

in	the	position	indicated	under	special	directions	.
在	这	位置	表明的	在下面	特别的	方向	.

按照特殊指示的位置。

[ðer; ðər][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [sə'fɪʃ(ə)nt] [speɪs] [ɑ:n] ['i:ðər] [saɪd][fɔ:r; fər][ðə; ði] ['pɔ:ʃənz] [ʌv; əv] [mi:t] [æz; əz]

There	should	be	sufficient	space	on	either	side	for	the	portions	of	meat	as
那里	应该	是	充足的	空间	在	任何一个	边	为了	这	部分	的	肉	作为

[ðeɪ] [ɑ:r; ər] [kɑ:vd] ;

they	are	carved	;
他们	是	雕刻	;

两侧应留有足够的空间，以便放置切好的肉块；

[ðæt] [ɪz] , [speɪs] [ɑ:n][ðə; ði] ['bɑ:təm] ,

that	is	,	space	on	the	bottom	,
那	是	,	空间	在	这	底部	,

也就是说，底部留有空间。

[nʌn] [ʌv; əv][ðə; ði]['slaɪsɪz] ['bi:ɪŋ] [ə'laʊd] [tu:; tə] [hæŋ] ['oʊvər][ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] .

none	of	the	slices	being	allowed	to	hang	over	the	edge	of	the	dish	.
没有任何	的	这	切片	存在	允许	到	悬挂	超过	这	边缘	的	这	盘子	.

所有切片都不能悬在盘子边缘之外。

[ɪf] ['nesəseri] , [prə'vaɪd][æn; ən]['ekstrə] [dɪʃ] .

If	necessary	,	provide	an	extra	dish	.
如果	必要的	,	提供	一个	额外的	盘子	.

如有需要，请额外提供一道菜。

[ðə; ði] [pə'sɪstənsi] [wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [sʌm; səm] ['haʊski:pər] [klɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ] [smɔ:l] [dɪʃ] [fɔ:r; fər] [fɪr]

The	persistency	with	which	some	housekeepers	cling	to	a	small	dish	for	fear
这	持久性	和	哪个	一些	管家	黏着	到	一个	小的	盘子	为了	害怕

[ðə; ði] [mi:t] [wɪl] [lʊk] [lɔ:st][ɑ:n][ə; eɪ]['lɑ:rdʒər][wʌn]['ɔ:f(ə)n] [meɪks] [sək'sesf(ə)l] ['kɑ:rvɪŋ] [ɪm'pɑ:səb(ə)l] .

the	meat	will	look	lost	on	a	larger	one	often	makes	successful	carving	impossible	.
这	肉	将要	看	丢失的	在	一个	更大的	一	经常	制作	成功的	雕刻	不可能的	.

有些家庭主妇因为害怕肉放在大盘子里会显得太小而坚持使用小盘子，这往往导致无法成功地切肉。

[ðə; ði] ['plætər] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [pleɪst] [nɪr] [ðə; ði]['kɑ:rvər] ,

The	platter	should	be	placed	near	the	carver	,
这	拼盘	应该	是	放置	靠近	这	雕刻家	,

盘子应该放在雕刻者附近，

[ðæt] [hiː; hi] [meɪ] ['iːzəli] [riːtʃ] ['eni] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] .

that	he	may	easily	reach	any	part	of	the	joint	.
那	他	可能	容易地	抵达	任何	部分	的	这	联合的	.

这样他就能轻易够到关节的任何部位。

[ðə; ði] [kʊk] [ʃʊd; ʃəd] [siː] [ðæt] [ɔːl] ['skjuːəz] , [strɪŋz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

The	cook	should	see	that	all	skewers	,	strings	,	etc	.	,
这	厨师	应该	看	那	全部	烤串	,	字符串	,	ETC	.	,

厨师应该检查所有的烤肉串签、绳子等。

[biː; bi] [rɪ'muːvd] [bɪ'fɔːr] ['sendɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [ɔːr] [fɪʃ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪbl] .

be	removed	before	sending	the	meat	or	fish	to	the	table	.
是	已移除	前	发送	这	肉	或者	鱼	到	这	桌子	.

在将肉或鱼端上餐桌之前，必须去除这些杂质。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ɪk'striːmli] ['ɔːkwərd] [tuː; tə] [faɪnd] [wʌnz] [naɪf] [im'piːdid] [baɪ] [ə; eɪ] [bɪt] [ʌv; əv] [twaɪn] .

It	is	extremely	awkward	to	find	one's	knife	impeded	by	a	bit	of	twine	.
它	是	极其	尴尬的	到	寻找	一个人的	刀	受阻	经过	一个	少量	的	缠绕	.

刀子被绳子缠住，用起来非常尴尬。

[ðə; ði] ['kɑːrvər] [meɪ] [stænd] [ɔːr] [sɪt] , [æz; əz] ['suːts] [hɪz; ɪz] [kən'viːniəns] .

The	carver	may	stand	or	sit	,	as	suits	his	convenience	.
这	雕刻家	可能	站立	或者	坐	,	作为	西装	他的	方便	.

雕刻者可以站着或坐着，根据自己的方便而定。

['eniθɪŋ] [ðæt] [ɪz] [dʌn] ['iːzəli] [ɪz] ['dʒen(ə)rəli] [dʌn] ['greɪsfəli] ,

Anything	that	is	done	easily	is	generally	done	gracefully	,
任何事物	那	是	完毕	容易地	是	一般来说	完毕	优雅地	,

凡事若做起来容易，通常都会做得优雅得体。

[bʌt; bət] [wen] [wʌn] [wɜːrks] [æt; ət] [ə; eɪ] [ˌdɪsəd'væntɪdʒ] ['ɔːkwərdnəs] [ɪz] ['ɔːlweɪz] [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] .

but	when	one	works	at	a	disadvantage	awkwardness	is	always	the	result	.
但	什么时候	一	作品	在	一个	劣势	尴尬	是	总是	这	结果	.

但是，当一个人处于劣势时，结果总是会很尴尬。

[ə; eɪ] ['veri] [ɪm'pɔːrt(ə)nt] ['mætər] [ɪz] [ðə; ði] [kən'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði] [naɪf] .

A	very	important	matter	is	the	condition	of	the	knife	.
一个	非常	重要的	事情	是	这	状况	的	这	刀	.

刀具的状况非常重要。

[ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['hænd(ə)l] ['iːzi] [tuː; tə] [græsp] , [ə; eɪ] [lɔːŋ] , [θɪn] , [ʃɑːrp] , ['pɔɪntɪd] [bleɪd] ,

It	should	have	a	handle	easy	to	grasp	,	a	long	,	thin	,	sharp	,	pointed	blade	,
它	应该	有	一个	处理	简单的	到	抓牢	,	一个	长的	,	薄的	,	锋利的	,	尖	刀刃	,

它应该有一个易于抓握的手柄，以及一把细长、锋利、尖锐的刀刃。

[ænd; ənd] [biː; bi] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [saɪz] [ə'dæptɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ɑːrtɪk(ə)l] [tuː; tə] [biː; bi] [kaːvd] [ænd; ənd] [tuː; tə]

and	be	of	a	size	adapted	to	the	article	to	be	carved	and	to
和	是	的	一个	尺寸	改编	到	这	文章	到	是	雕刻	和	到

[ðə; ði] ['pɜːrs(ə)n] ['juːzɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] .

the	person	using	it	.
这	人	使用	它	.

并且尺寸要适合要雕刻的物品和使用者。

[ə; eɪ] ['leɪdi] [ɔːr] [ə; eɪ] [tʃaɪld] [wɪl] [prɪ'fɜːr] [ə; eɪ] [smɔːl] [naɪf] .

A	lady	or	a	child	will	prefer	a	small	knife	.
一个	女士	或者	一个	孩子	将要	更喜欢	一个	小的	刀	.

女士或儿童会更喜欢小刀。

[biː; bi][æz; əz][pər'tɪkjələr][tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði] [naɪf] [ʃɑːrp] [æz; əz][tuː; tə][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] [braɪt]

Be	as	particular	to	have	the	knife	sharp	as	to	have	it	bright
是	作为	特别的	到	有	这	刀	锋利的	作为	到	有	它	明亮的

[ænd; ənd] [kliːn] ;

and	clean	;
和	干净的	;

要像保持刀身光亮洁净一样，注重刀刃的锋利度；

[ænd; ənd]['ɔːlweɪz] ['ʃɑːrpən] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'fɔːr] [ə'naʊnsɪŋ] [ðə; ði] ['dɪnər] .

and	always	sharpen	it	before	announcing	the	dinner	.
和	总是	锐化	它	前	宣布	这	晚餐	.

宣布晚餐开始前一定要把刀磨锋利。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['veri] [ə'nɔɪɪŋ] [fɔːr; fər][ə; eɪ]['pɜːrs(ə)n][tuː; tə][biː; bi][ə'blaɪdʒd][tuː; tə][weɪt][ænd; ənd] ['ʃɑːrpən]

It	is	very	annoying	for	a	person	to	be	obliged	to	wait	and	sharpen
它	是	非常	恼人的	为了	一个	人	到	是	有义务	到	等待	和	锐化

[ðə; ði] [naɪf] ,

the	knife	,
这	刀	,

被迫等待和磨刀是一件非常令人恼火的事情。

[ɔːr][tuː; tə][tɜːrn][ðə; ði] [miːt] [raʊnd][tuː; tə][get][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði] [raɪt] [pə'zɪʃ(ə)n] .

or	to	turn	the	meat	round	to	get	it	into	the	right	position	.
或者	到	转动	这	肉	圆形的	到	得到	它	进入	这	正确的	位置	.

或者将肉翻过来，使其处于正确的位置。

['nevər] [ə'laʊ] [ə; eɪ] ['kɑːrvɪŋ] - [naɪf] [tuː; tə][biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [kʌt] [bred] ,

Never	allow	a	carving	-	knife	to	be	used	to	cut	bread	,
绝不	允许	一个	雕刻	-	刀	到	是	用过的	到	切	面包	,

绝对不要让切肉刀用来切面包。

[ɔːr][fɔːr; fər]['eni] ['ʌðər] [ðæn; ðən][ɪts] [lɪ'dʒɪtɪmət] ['pɜːrpəs] .

or	for	any	other	than	its	legitimate	purpose	.
或者	为了	任何	其他	比	它是	合法的	目的	.

或用于其合法目的之外的任何其他用途。

[ðə; ði][fɔːrk][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [strɔːŋ] , [wɪð; wɪθ] [lɔːŋ] [taɪnz] , [ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ə; eɪ] [gɑːrd] .

The	fork	should	be	strong	,	with	long	tines	,	and	should	have	a	guard	.
这	叉	应该	是	强的	,	和	长的	齿	,	和	应该	有	一个	警卫	.

叉子应该结实，叉齿要长，并且应该有护罩。

[pleɪs] [ðə; ði][fɔːrk] [diːp] [ɪ'nʌf] [ɪn][ðə; ði] [miːt] [soʊ] [ðæt] [juː; jʊ][kæn; kən][hoʊld][ˌaɪ 'tiː]['fɜːrmli][ɪn]

Place	the	fork	deep	enough	in	the	meat	so	that	you	can	hold	it	firmly	in
地方	这	叉	深的	足够的	在	这	肉	所以	那	你	能	抓住	它	牢牢	在

[pə'zɪʃ(ə)n] .

position	.
位置	.

将叉子深深插入肉中，以便你能牢牢地握住它。

[hoʊld][ðə; ði] [naɪf] [ænd; ənd][fɔːrk][ɪn][æn; ən] ['iːzi] , ['nætʃ(ə)rəl] [weɪ] .

Hold	the	knife	and	fork	in	an	easy	,	natural	way	.
抓住	这	刀	和	叉	在	一个	简单的	,	自然的	方式	.

以轻松自然的方式握住刀叉。

['meni] ['pɜːrsənz][græsp][ðə; ði][fɔːrk][æz; əz] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][wɜːr; wər][ə; eɪ] ['dægər] , [ænd; ənd][stæb][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]

Many	persons	grasp	the	fork	as	if	it	were	a	dagger	,	and	stab	it	into
许多	人	抓牢	这	叉	作为	如果	它	是	一个	匕首	,	和	刺	它	进入

[ðə; ði] [miːt] ;

the	meat	;
这	肉	;

许多人握着叉子就像握着匕首一样，把它刺进肉里；

[bʌt; bət] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [dɪ'spleɪ] [ʌv; əv] [fɔːrs] [ɪz] [ʌn'nesəseri] [ænd; ənd] ['klaʊnɪʃ] .

but	such	a	display	of	force	is	unnecessary	and	clownish	.
但	这样的	一个	展示	的	力量	是	不必要	和	小丑	.

但这种武力展示既没有必要，又很滑稽。

[ðə; ði][hænd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['oʊvər][ðə; ði]['hænd(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði][fɔːrk] , [ðə; ði][pɑːm] [daʊn] , [ænd; ənd]

The	hand	should	be	over	the	handle	of	the	fork	,	the	palm	down	,	and
这	手	应该	是	超过	这	处理	的	这	叉	,	这	棕榈	向下	,	和

[ðə; ði] ['fɔːrfɪŋgər] [ɪk'stendɪd] .

the	forefinger	extended	.
这	食指	扩展	.

手应放在叉柄上，掌心向下，食指伸出。

[duː][nɑːt] [ə'pɪr] [tuː; tə] [meɪk] [hɑːrd][wɜːrk][ʌv; əv] ['kɑːrvɪŋ] .

Do	not	appear	to	make	hard	work	of	carving	.
做	不是	出现	到	制作	难的	工作	的	雕刻	.

不要显得雕刻很费力。

[ə'vɔɪd] [ɔːl] ['skaʊlɪŋ] [ɔːr] [kən'tɔːrʃn] [ʌv; əv][ðə; ði] [maʊθ] [ɪf] [ə; eɪ] ['dɪfɪkəlt] [spɑːt][biː; bi] [tʌtʃt] .

Avoid	all	scowling	or	contortion	of	the	mouth	if	a	difficult	spot	be	touched	.
避免	全部	皱眉	或者	扭曲	的	这	嘴	如果	一个	难的	点	是	感动	.

如果触碰到敏感部位，请避免皱眉或扭曲嘴部。

[dəunt][let][jʊr; jər] ['kaʊntənəns] [bɪ'treɪ] [ðə; ði] ['tʌfnəs] [ʌv; əv][ðə; ði][dʒɔɪnt][ɔːr][jʊr; jər] [oʊn] [læk]

Don't	let	your	countenance	betray	the	toughness	of	the	joint	or	your	own	lack
不	让	你的	面容	背叛	这	韧性	的	这	联合的	或者	你的	自己的	缺少

[ʌv; əv] [skɪl] .

of	skill	.
的	技能	.

不要让你的表情泄露关节的难缠程度或你自身技术不足。

[wɜːrk] ['sloʊli] [bʌt; bət] ['skɪlfəli] , [ænd; ənd] [ðʌs] [ə'vɔɪd][ðə; ði]['deɪndʒər][ʌv; əv] ['lændɪŋ] [ðə; ði][dʒɔɪnt][ɪn]

Work	slowly	but	skilfully	,	and	thus	avoid	the	danger	of	landing	the	joint	in
工作	缓慢地	但	巧妙地	,	和	因此	避免	这	危险	的	降落	这	联合的	在

[jʊr; jər] ['neɪbɚz] [læp] .

your	neighbor's	lap	.
你的	邻居	膝	.

动作要慢而熟练，这样才能避免把烟卷掉到邻座腿上的危险。

[duː][nɑːt][biː; bi] ['gɪlti] [ʌv; əv][ðə; ði] [dɪs'kɜːrtəsi] [ʌv; əv] ['æskɪŋ] [iːtʃ] [gest] , [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ] [bɪ'gɪn]

Do	not	be	guilty	of	the	discourtesy	of	asking	each	guest	,	before	you	begin
做	不是	是	有罪的	的	这	失礼	的	问	每个	客人	,	前	你	开始

[tuː; tə] [kɑːrv] ,

to	carve	,
到	雕刻	,

切勿在开始雕刻之前，不礼貌地询问每位客人。

[tuː; tə] [tʃuːz] [bɪ'twiːn] [roʊst] [læm] [ænd; ənd] [wɔːmd] - ['oʊvər] [biːf] , [ɔːr] [bɪ'twiːn] [paɪ][ænd; ənd]

to	choose	between	roast	lamb	and	warmed	-	over	beef	,	or	between	pie	and
到	选择	之间	烤	羊肉	和	温暖	-	超过	牛肉	,	或者	之间	馅饼	和

['pʊdɪŋ] ,

pudding	,
布丁	,

可以选择烤羊肉还是热牛肉，或者可以选择馅饼还是布丁。

[ɔːr] [wət'evər] [juː; jʊ] [meɪ] [hæv; həv] ,

or	whatever	you	may	have	,
或者	任何	你	可能	有	,

或者你拥有的任何东西，

[ænd; ənd] [ðʌs] [kɔːz] [ə; eɪ] [gest] [huː] [meɪ] [hæv; həv] ['tʃoʊzn] [ðə; ði] [læm] [ɔːr][ðə; ði][paɪ][ðə; ði]

and	thus	cause	a	guest	who	may	have	chosen	the	lamb	or	the	pie	the
和	因此	原因	一个	客人	WHO	可能	有	选定	这	羊肉	或者	这	馅饼	这

[dɪs'kʌmfərt] [ʌv; əv] ['noʊɪŋ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪn] [kʌt] ['soʊlli] [fɔːr; fər][hɜːr; hər] .

discomfort	of	knowing	that	it	has	been	cut	solely	for	her	.
不适	的	会心	那	它	有	到过	切	仅	为了	她	.

因此，选择羊肉或馅饼的客人可能会感到不舒服，因为他们知道这些肉是专门为她切的。

[sʌtʃ] [ɪ'kɑːnəmi] [meɪ] [biː; bi][ɪk'skjuːzəb(ə)l][ɪn][ðə; ði]['praɪvəsi][ʌv; əv] [wʌnz] [oʊn] ['fæməli] ,

Such	economy	may	be	excusable	in	the	privacy	of	one's	own	family	,
这样的	经济	可能	是	情有可原	在	这	隐私	的	一个人的	自己的	家庭	,

这种节俭的做法在自己家庭的私密空间里或许情有可原。

[bʌt; bət][nɑːt][ɪn][ðə; ði]['prez(ə)ns][ʌv; əv][ɪn'vaɪtɪd] [gests] .

but	not	in	the	presence	of	invited	guests	.
但	不是	在	这	在场	的	受邀	客人	.

但不要在受邀客人面前这样做。

[fɜːrst][dɪ'vaɪd][ɔːr] [kɑːrv] [wʌt] [juː; jʊ][hæv; həv][tuː; tə] [sɜːrv] , [ænd; ənd] [ðen] ['ɔːfər][ðə; ði] [tʃɔɪs] [tuː; tə]

First	divide	or	carve	what	you	have	to	serve	,	and	then	offer	the	choice	to
第一的	划分	或者	雕刻	什么	你	有	到	服务	,	和	然后	提供	这	选择	到

[jʊr; jər] [gests] .

your	guests	.
你的	客人	.

首先将你要上菜的食物分成几份或切好，然后让客人选择。

“ [tuː; tə] [kɑːrv] [ænd; ənd] [sɜːrv] ['diːsntli] [ænd; ənd][ɪn] [gʊd] ['ɔːrdər] ” [ɪz] [ɪn'diːd] ['meɪnli] [ðə; ði]['duːti]

“	To	carve	and	serve	decently	and	in	good	order	”	is	indeed	mainly	the	duty
“	到	雕刻	和	服务	体面地	和	在	好的	命令	”	是	的确	主要	这	责任

[ʌv; əv][ðə; ði][hoʊst] ;

of	the	host	;
的	这	主持人	;

“妥善地、有条不紊地切菜上菜”的确主要是主人的职责；

[bʌt; bət][ðer; ðər][ɪz] ['sʌmtaɪmz] [æn; ən] [ʌn'fɔːrtʃənət] [læk] [ʌv; əv] [skɪl] [ɑːn][ðə; ði][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði]

but	there	is	sometimes	an	unfortunate	lack	of	skill	on	the	part	of	the
但	那里	是	有时	一个	不幸	缺少	的	技能	在	这	部分	的	这

['hoʊstəs][ɪn][hɜːr; hər] [ʃer] [ʌv; əv][ðə; ði] ['sɜːrvɪŋ] .

hostess	in	her	share	of	the	serving	.
女主人	在	她	分享	的	这	服务	.

但有时女主人在上菜方面却不幸缺乏技巧。

[ə; eɪ]['sɜːrt(ə)n][praɪd][ɪz] [pər'mɪtɪd] [tuː; tə][hɜːr; hər] , [ænd; ənd][ɪz] [ɪk'spektɪd][ʌv; əv][hɜːr; hər] , [ɪn] ['sɜːrvɪŋ]

A	certain	pride	is	permitted	to	her	,	and	is	expected	of	her	,	in	serving
一个	肯定	自豪	是	允许	到	她	,	和	是	预期的	的	她	,	在	服务

['niːtli] [hɜːr; hər] [tiː] ,

neatly	her	tea	,
整齐地	她	茶	,

她可以对自己的茶水摆放得整整齐齐感到自豪，这也是人们期望她做到的。

['kɔːfi] , [ænd; ənd] [suːp] , [ɪn][dɪ'vaɪdɪŋ] [ə'proʊpriətli] [hɜːr; hər][paɪz][ænd; ənd] ['pudɪŋz] ,

coffee	,	and	soup	,	in	dividing	appropriately	her	pies	and	puddings	,
咖啡	,	和	汤	,	在	分割	适当	她	馅饼	和	布丁	,

咖啡和汤，以及她恰到好处地分配的馅饼和布丁，

[ænd; ənd]['iːv(ə)n][ɪn] ['kʌtɪŋ] [ænd; ənd] [ɜ'eɪndʒɪŋ] ['deftli] [ðə; ði] [bred] [ə'pɑːn][hɜːr; hər] [bɔːrd] .

and	even	in	cutting	and	arranging	deftly	the	bread	upon	her	board	.
和	甚至	在	切割	和	安排	巧妙地	这	面包	之上	她	木板	.

甚至连切面包和在砧板上摆放面包的动作都十分娴熟。

[ə; eɪ][wɜːrd][tuː; tə][ðə; ði] [gest] , [ænd; ənd] [ðen] [wiː; wi] [wɪl] [proʊˈsiːd] [tuː; tə][ɪkˈsplɪsɪt][dəˈrekʃ(ə)nz] .

A	word	to	the	guest	,	and	then	we	will	proceed	to	explicit	directions	.
一个	单词	到	这	客人	,	和	然后	我们	将要	继续	到	显式	方向	.

先给客人说几句，然后我们再给出具体的指示。

['nevər] [ster] [æt; ət][ðə; ði]['kɑːrvər] .

Never	stare	at	the	carver	.
绝不	盯	在	这	雕刻家	.

永远不要盯着雕刻者看。

[rɪˈmembər] [juː; jʊ][ɑːr; ər][ɪnˈvaɪtɪd][tuː; tə][daɪn] , [nɑːt][tuː; tə] [teɪk] [ə; eɪ]['les(ə)n][ɪn] ['kɑːrvɪŋ] .

Remember	you	are	invited	to	dine	,	not	to	take	a	lesson	in	carving	.
记住	你	是	受邀	到	用餐	,	不是	到	拿	一个	课	在	雕刻	.

记住，您是被邀请来用餐的，而不是来上雕刻课的。

[əˈpɪr] ['pɜːrfɪktli] [ʌnˈkɑːnʃəs] [ʌv; əv][hɪz; ɪz] ['efərts] ;

Appear	perfectly	unconscious	of	his	efforts	;
出现	完美	无意识	的	他的	努力	;

完全没有意识到自己的努力;

[ə; eɪ] [glæns] [naʊ] [ænd; ənd] [ðen] [wɪl] [gɪv] [juː; jʊ] [səˈfɪʃ(ə)nt] ['ɪnsaɪt] ['ɪntuː][hɪz; ɪz] ['meθəd] .

a	glance	now	and	then	will	give	you	sufficient	insight	into	his	method	.
一个	瞥一眼	现在	和	然后	将要	给	你	充足的	洞察力	进入	他的	方法	.

时不时地瞥一眼，你就能对他的方法有足够的了解。

[ðer; ðər]['ɔːf(ə)n] [siːmz] [tuː; tə][biː; bi][æn; ən][ˌɪrɪˈzɪstəb(ə)l][ˌfæsɪˈneɪʃ(ə)n][əˈbaʊt] ['kɑːrvɪŋ] [wɪtʃ] ['saɪlənsiz][ɔːl]

There	often	seems	to	be	an	irresistible	fascination	about	carving	which	silences	all
那里	经常	似乎	到	是	一个	无法抗拒	魅力	关于	雕刻	哪个	沉默	全部

[tʌŋz] [ænd; ənd] [drɔːz] [ɔːl] [aɪz] [tuː; tə][ðə; ði] [hed] [ʌv; əv][ðə; ði] ['teɪbl] .

tongues	and	draws	all	eyes	to	the	head	of	the	table	.
舌头	和	平局	全部	眼睛	到	这	头	的	这	桌子	.

人们似乎对雕刻有着不可抗拒的迷恋，它能让所有人噤声，让所有人的目光都聚焦在餐桌的主位上。

[ðə; ði][moʊst] ['skɪlfl] ['kɑːrvər] [wɪl] ['sʌmtaɪmz] [feɪl] [ɪf] ['kɑːnʃəs] [ʌv; əv] ['biːɪŋ] [wɑːtʃt] .

The	most	skilful	carver	will	sometimes	fail	if	conscious	of	being	watched	.
这	最多	熟练	雕刻家	将要	有时	失败	如果	有意识的	的	存在	观看	.

即使是最熟练的雕刻家，如果意识到自己被注视，有时也会失败。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][tækt][ðə; ði]['hoʊstəs][kæn; kən] ['iːzəli] [ɪnˈgeɪdʒ][ðə; ði] [əˈtenʃ(ə)n] [ʌv; əv][hɜːr; hər]

With	a	little	tact	the	hostess	can	easily	engage	the	attention	of	her
和	一个	小的	策略	这	女主人	能	容易地	从事	这	注意力	的	她

[gests] ,

guests	,
客人	,

只要稍加技巧，女主人就能轻松吸引客人的注意力。

[ðæt] [ðə; ði]['kɑːrvər] [meɪ] [nɑːt][biː; bi] [əˈnɔɪd] .

that	the	carver	may	not	be	annoyed	.
那	这	雕刻家	可能	不是	是	恼怒	.

雕刻者或许不会感到恼火。

[ʃʊd; ʃəd][jʊr; jər] ['prefrəns] [biː; bi] [æskt] , [ænd; ənd][juː; jʊ][hæv; həv]['eni] , [neɪm] [ˌaɪ 'tiː][æt; ət][wʌns] ,

Should	your	preference	be	asked	,	and	you	have	any	,	name	it	at	once	,
应该	你的	偏爱	是	问	,	和	你	有	任何	,	姓名	它	在	一次	,

如果被问及你的偏好，而你又有任何偏好，请立即说出来。

[prəˈvaɪdɪd][ðer; ðər][ɪz]['ɔːlsoʊ] [ɪˈnʌf] [fɔːr; fər] ['ʌðər] [huː] [meɪ] [prɪˈfɜːr][ðə; ði] [seɪm] [kaɪnd] .

provided	there	is	also	enough	for	others	who	may	prefer	the	same	kind	.
假如	那里	是	还	足够的	为了	其他的	WHO	可能	更喜欢	这	相同的	种类	.

当然，也要保证有足够的数量满足其他喜欢同类型食物的人的需求。

[rɪ'membər] [ðer; ðər][ɑ:r; ər]['oʊnli] [tu:] ['fɪlɪts] , [ɔ:r][saɪd] - [boʊnz] , [ɔ:r]['sekənd][dʒɔɪnts] ;

Remember	**there**	**are**	**only**	**two**	**fillets**	**,**	**or**	**side**	**-**	**bones**	**,**	**or**	**second**	**joints**	**;**
记住	那里	是	仅有的	二	鱼片	，或者	边	-	骨头	，或者	第二	关节	；		

记住，只有两块鱼片，或者说侧骨，或者说第二关节；

[ɪf] [ju:; jʊ][ɑ:r; ər][ðə; ði][fɜ:rst][tu:; tə][bi:; bi] [sɜ:rvd] ,

if	**you**	**are**	**the**	**first**	**to**	**be**	**served**	**,**
如果	你	是	这	第一的	到	是	服务	，

如果你是第一个被服务的人，

[du:][nɑ:t][test][ðə; ði] [skɪl] [ʌv; əv][ðə; ði]['kɑ:rvər][baɪ] [pri'fə:iŋ] [ə; eɪ]['pɔ:rʃ(ə)n] ['dɪfɪkəlt] [tu:; tə][əb'teɪn] .

do	**not**	**test**	**the**	**skill**	**of**	**the**	**carver**	**by**	**preferring**	**a**	**portion**	**difficult**	**to**	**obtain**	**.**
做	不是	测试	这	技能	的	这	雕刻家	经过	偏好	一个	部分	难的	到	获得	.

不要因为偏爱难以获得的部位而考验雕刻者的技艺。

['meni] [ʌv; əv] [ði:z] ['kɔ:ʃənz] [meɪ] [si:m] [ʌn'kɔ:ld] [fɔ:r; fər] ,

Many	**of**	**these**	**cautions**	**may**	**seem**	**uncalled**	**for**	**,**
许多	的	这些	警告	可能	似乎	未命名	为了	，

这些警告中有很多可能看起来没有必要，

[bʌt; bət] [ðeɪ] [hæv; həv] [bɪn] [sə'dʒestɪd] [baɪ]['pɜ:rsən(ə)l][ˌɑ:bzər'veɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðer; ðər] [nə'sesəti] .

but	**they**	**have**	**been**	**suggested**	**by**	**personal**	**observation**	**of**	**their**	**necessity**	**.**
但	他们	有	到过	建议	经过	个人的	观察	的	他们的	必要性	.

但它们是根据个人观察其必要性而提出的。

['pi:p(ə)l][ʌv; əv] [gʊd] ['bri:dɪŋ] [wʊd] ['nevər] [er] [ɪn]['eni][ʌv; əv] [ðiːz] [weɪz] ; [bʌt; bət][ə'læs] ,

People	**of**	**good**	**breeding**	**would**	**never**	**err**	**in**	**any**	**of**	**these**	**ways**	**;**	**but**	**alas**	**,**
人们	的	好的	选育	会	绝不	犯错	在	任何	的	这些	方式	；	但	唉	，

有教养的人绝不会犯这些错误；但可惜的是，

[nɑ:t][ɔ:l]['pi:p(ə)l][ɑ:r; ər] [wel] [bred] , [ænd; ənd] [ɪ'neɪt] ['selfɪʃnəs] ['ɔ:f(ə)n][krɑ:ps][aʊt][ɪn][smɔ:l] ['mætərz]

not	**all**	**people**	**are**	**well**	**bred**	**,**	**and**	**innate**	**selfishness**	**often**	**crops**	**out**	**in**	**small**	**matters**
不是	全部	人们	是	出色地	繁殖	，	和	先天	自私	经常	农作物	出去	在	小的	事情

.

:

.

并非所有人都是有教养的，与生俱来的自私往往会在小事上显露出来。

[ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] [ɪk'splɪsɪt][də'rekʃ(ə)nz][hæv; həv][nɑ:t] [bɪn] ['teɪkən][frʌm; frəm] [bʊks] .

The	**following**	**explicit**	**directions**	**have**	**not**	**been**	**taken**	**from**	**books**	**.**
这	下列的	显式	方向	有	不是	到过	已采取	从	图书	.

以下明确的指示并非摘自书籍。

[ðeɪ] [wɜ:r; wər]['gɪv(ə)n][tu:; tə][ðə; ði] ['raɪtər] [ə; eɪ] [fju:] ['jɪrz] [ə'goʊ][baɪ][wʌn] [hu:] [wʌz; wəz][æn; ən]

They	**were**	**given**	**to**	**the**	**writer**	**a**	**few**	**years**	**ago**	**by**	**one**	**who**	**was**	**an**
他们	是	给定	到	这	作家	一个	很少	年	前	经过	一	WHO	曾是	一个

[ə'dept][ɪn][ðə; ði][ɑ:rt] ,

adept	**in**	**the**	**art**	**,**
熟练	在	这	艺术	，

几年前，一位精通此道的人将它们赠予了这位作家。

[hu:] [hæd; həd] [rɪ'si:vd] [hɜ:r; hər] [ɪn'strʌkʃ(ə)n] [frʌm; frəm][ə; eɪ] ['skɪlfl] ['sɜ:rdʒən] ,

who	**had**	**received**	**her**	**instruction**	**from**	**a**	**skilful**	**surgeon**	**,**
WHO	有	已收到	她	操作说明	从	一个	熟练	外科医生	，

她曾师从一位技艺精湛的外科医生，

[ænd; ənd] [hu:] [æt; ət][hɜ:r; hər] [oʊn] ['teɪbl] [geɪv] [ə; eɪ]['præktɪk(ə)l][ˌdemən'streɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][ðə; ði][fækt]

and	**who**	**at**	**her**	**own**	**table**	**gave**	**a**	**practical**	**demonstration**	**of**	**the**	**fact**
和	WHO	在	她	自己的	桌子	给予	一个	实际的	示范	的	这	事实

[ðæt] [ə; eɪ]['leɪdi][kæn; kən][nɑ:t]['oʊnli] “ [kɑ:rv] ['di:sntli] [ænd; ənd][ɪn] [gʊd] ['ɔ:rdər] ,

that	**a**	**lady**	**can**	**not**	**only**	**“**	**carve**	**decently**	**and**	**in**	**good**	**order**	**,**
那	一个	女士	能	不是	仅有的	“	雕刻	体面地	和	在	好的	命令	，

她在自己的餐桌上进行了实际演示，证明一位女士不仅可以“端庄有序地切菜”，

" [bʌt; bət][wɪð; wɪθ] [iːz] [ænd; ənd] ['elɪgəns] .
" **but** **with** **ease** **and** **elegance** **.**
" 但 和 舒适 和 优雅 .

但轻松优雅地完成。

['speʃ(ə)l] [də'rekʃ(ə)nz] .
SPECIAL **DIRECTIONS** **.**
特别的 方向 .

特别说明。

[tɪp] [ʌv; əv][ðə; ði] ['sɜːrlɔɪn] , [ɔːr] [rɪb] [roʊst] .
TIP **OF** **THE** **SIRLOIN** **,** **OR** **RIB** **ROAST** **.**
提示 的 这 西冷牛排 , 或者 肋骨 烤 .

牛腰肉尖，或肋眼牛排。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['iziə] [tuː; tə] [kɑːrv] [ðɪs] [dʒɔɪnt][baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'krɔːs] [ðə; ði][rɪbz] , ['pærəlel][wɪð; wɪθ][ðə; ði]
It **is** **easier** **to** **carve** **this** **joint** **by** **cutting** **across** **the** **ribs** **,** **parallel** **with** **the**
它 是 更轻松 到 雕刻 这 联合的 经过 切割 穿过 这 肋骨 , 平行线 和 这
['bækboʊn] ,
backbone **,**
骨干 ,

沿着肋骨横向切割，与脊椎骨平行，更容易雕刻出这个关节。

[bʌt; bət] [ðæt] [ɪz] ['kʌtɪŋ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][greɪn] ; [ænd; ənd] [miːt] , [ɪ'speʃəli] [biːf] ,
but **that** **is** **cutting** **with** **the** **grain** **;** **and** **meat** **,** **especially** **beef** **,**
但 那 是 切割 和 这 粮食 ; 和 肉 , 尤其 牛肉 ,

但那是顺着纹理切；而且肉类，尤其是牛肉，

[siːmz] [mɔːr] ['tendər] [ɪf] [kʌt] [ə'krɔːs] [ðə; ði][greɪn] .
seems **more** **tender** **if** **cut** **across** **the** **grain** **.**
似乎 更多的 投标 如果 切 穿过 这 粮食 .

逆纹切开似乎更嫩。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði] ['plætər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['bækboʊn] [æt; ət][ðə; ði] [raɪt] .
Place **it** **on** **the** **platter** **with** **the** **backbone** **at** **the** **right** **.**
地方 它 在 这 拼盘 和 这 骨干 在 这 正确的 .

将它放在盘子上，脊骨朝右。

[ɪf] [ðə; ði] ['bækboʊn] [biː; bi][nɑːt] [rɪ'muːvd] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] ,
If **the** **backbones** **be** **not** **removed** **before** **cooking** **,**
如果 这 主干 是 不是 已移除 前 烹饪 ,

如果在烹饪前没有去除脊骨，

[pleɪs] [ðə; ði][fɔːrk][ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ænd; ənd][kʌt] [kloʊz][tuː; tə][ðə; ði] ['bækboʊn] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði]
place **the** **fork** **in** **the** **middle** **and** **cut** **close** **to** **the** **backbone** **down** **to** **the**
地方 这 叉 在 这 中间 和 切 关闭 到 这 骨干 向下 到 这
[rɪbz] .
ribs **.**
肋骨 .

将叉子放在中间，沿着脊骨向下切至肋骨。

[ʃeɪv] [ɔːf][ðə; ði] [θɪk] , ['grɪsəli] [kɔːrd] [nɪr] [ðə; ði] ['bækboʊn] , [æz; əz] [ðɪs] , [ɪf] [left][ɑːn] ,
Shave **off** **the** **thick** **,** **gristly** **cord** **near** **the** **backbone** **,** **as** **this** **,** **if** **left** **on** **,**
刮胡子 离开 这 厚的 , 令人作呕的 绳索 靠近 这 骨干 , 作为 这 , 如果 左边 在 ,

刮掉脊骨附近那根又粗又硬的筋膜，因为如果留着它，

[ˌɪntə'fiəz] [wɪð; wɪθ] ['kʌtɪŋ] [θɪn] ['slaɪsɪz] .
interferes **with** **cutting** **thin** **slices** **.**
干扰 和 切割 薄的 切片 .

会影响切薄片。

[ðen] [kʌt] , [frʌm; frəm][ðə; ði][saɪd] ['nɪrəst] [juː; jʊ] , [θɪn] ['juːnɪfɔːrm]['slaɪsɪz]['pærəlel][wɪð; wɪθ][ðə; ði][rɪbz]

Then	cut	,	from	the	side	nearest	you	,	thin	uniform	slices	parallel	with	the	ribs
然后	切	,	从	这	边	最近的	你	,	薄的	制服	切片	平行线	和	这	肋骨

.

:

.

然后从靠近你的一侧，切出与肋骨平行的薄而均匀的片状物。

[rʌn] [ðə; ði] [naɪf] ['ʌndər][ænd; ənd] ['seprət] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði][boʊn] .

Run	the	knife	under	and	separate	them	from	the	bone	.
跑步	这	刀	在下面	和	分离	他们	从	这	骨	.

用刀沿骨头下方划开，将它们与骨头分离。

['meni] [prɪ'fɜːr][tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði][boʊn][ænd; ənd] ['skjuːər] [ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː][ə; eɪ][roʊl] [bɪ'fɔːr]

Many	prefer	to	remove	the	bone	and	skewer	the	meat	into	a	roll	before
许多	更喜欢	到	消除	这	骨	和	烤肉串	这	肉	进入	一个	卷	前

['kʊkɪŋ] .

cooking	.
烹饪	.

许多人喜欢先将骨头剔除，然后将肉卷起来再烹饪。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [ðen] [biː; bi][leɪd] , [fleʃ] [daʊn] , [ɑːn][ðə; ði] [dɪʃ] ,

It	may	then	be	laid	,	flesh	down	,	on	the	dish	,
它	可能	然后	是	铺设	,	肉	向下	,	在	这	盘子	,

然后可以将其肉朝下放在盘子上。

[ænd; ənd] [kaːvd] [ə'krɔːs] [ðə; ði][tɑːp] [ˌhɔːrɪ'zɑːntəli] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] ; [ɔːr] [ɪf] [juː; jʊ][faɪnd][ˌaɪ 'tiː] ['iziə] ,

and	carved	across	the	top	horizontally	in	thin	slices	;	or	if	you	find	it	easier	,
和	雕刻	穿过	这	顶部	水平方向	在	薄的	切片	;	或者	如果	你	寻找	它	更轻松	,

并在顶部横向切成薄片；或者，如果您觉得这样更容易，

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ðə; ði][skɪn] ['sɜːrfɪs] [ʌp] , [ænd; ənd] [kɑːrv] [daʊn] [frʌm; frəm][ðə; ði] [fleʃ] [saɪd]

place	it	with	the	skin	surface	up	,	and	carve	down	from	the	flesh	side
地方	它	和	这	皮肤	表面	向上	,	和	雕刻	向下	从	这	肉	边

['nɪrəst] [juː; jʊ] .

nearest	you	.
最近的	你	.

将肉皮朝上放置，从靠近你的肉面向下雕刻。

[ðɪs] [staɪl] [ʌv; əv] ['sɜːrvɪŋ] [ɪz]['dʒen(ə)rəli] [prɪ'fɜːrd] , [bʌt; bət][ðer; ðər][ɑːr; ər][æd'væntɪdʒɪz][ɪn] [rɪ'teɪnɪŋ]

[ðə; ði][boʊn] ;

This	style	of	serving	is	generally	preferred	,	but	there	are	advantages	in	retaining	the	bone	;
这	风格	的	服务	是	一般来说	首选	,	但	那里	是	优势	在	保留	这	骨	;

这种食用方式通常更受欢迎，但保留骨头也有其优势；

[fɔːr; fər][ðə; ði] [θɪn] [end] [wen] [roʊld] ['ʌndər][ɪz][nɑːt] [kʊkt] [tuː; tə] [sʌtʃ] [ə; eɪ][naɪs] [dɪ'griː] [ʌv; əv]

for	the	thin	end	when	rolled	under	is	not	cooked	to	such	a	nice	degree	of
为了	这	薄的	结尾	什么时候	滚动	在下面	是	不是	煮熟	到	这样的	一个	好的	程度	的

['krɪspnəs] ,

crispness	,
脆度	,

因为卷起来的那端比较薄，所以烤出来的口感不够酥脆。

[ænd; ənd][ðə; ði]['slaɪsɪz][ɑːr; ər]['juːʒuəli; 'juːʒəli]['lɑːrdʒər][ðæn; ðən] [dɪ'zaɪrd] .

and	the	slices	are	usually	larger	than	desired	.
和	这	切片	是	通常	更大的	比	想要的	.

而且切片通常比预期的要大。

[ə'gen] , [ðə; ði][rɪbz] , [baɪ] ['kiːpɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [ɪn][pə'zɪʃ(ə)n] , [sɪ'kjʊr] [fɔːr; fər][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [kliːn] [kʌt] ,

Again	**,**	**the**	**ribs**	**,**	**by**	**keeping**	**the**	**meat**	**in**	**position**	**,**	**secure**	**for**	**it**	**a**	**clean**	**cut**	**,**
再次	,	这	肋骨	,	经过	保持	这	肉	在	位置	,	安全的	为了	它	一个	干净的	切	,

再次强调，肋骨通过固定肉的位置，确保了切口干净利落。

[ænd; ənd][nɑːt][wʌn]['broʊkən][ænd; ənd]['dʒægɪd] , [ænd; ənd][ðə; ði] [θɪn] [end] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] [ɔːr][nɑːt]

and	**not**	**one**	**broken**	**and**	**jagged**	**,**	**and**	**the**	**thin**	**end**	**may**	**be**	**served**	**or**	**not**
和	不是	一	破碎的	和	锯齿状	,	和	这	薄的	结尾	可能	是	服务	或者	不是

,

,

,

没有一根断裂或锯齿状的，细的一端可以食用，也可以不食用。

[æz; əz][juː; jʊ] [pliːz] .

as	**you**	**please**	**.**
作为	你	请	.

如你所愿。

['sɜːrlɔɪn] [roʊst] .

SIRLOIN	**ROAST**	**.**
西冷牛排	烤	.

西冷烤肉。

[ðə; ði] ['bækboʊn] [ɔːr] ['θɪkɪst] [end][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][æt; ət][ðə; ði] [raɪt] [end][ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] .

The	**backbone**	**or**	**thickest**	**end**	**should**	**be**	**at**	**the**	**right**	**end**	**of**	**the**	**dish**	**.**
这	骨干	或者	最厚	结尾	应该	是	在	这	正确的	结尾	的	这	盘子	.

脊骨或最粗的一端应该放在盘子的右侧。

[kɑːrv] [ə; eɪ]['sɜːrlɔɪn] [roʊst] [baɪ] ['kʌtɪŋ] ['sevrəl] [θɪn] ['slaɪsɪz]['pærəlel] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][rɪbz] .

Carve	**a**	**sirloin**	**roast**	**by**	**cutting**	**several**	**thin**	**slices**	**parallel**	**with**	**the**	**ribs**	**.**
雕刻	一个	西冷牛排	烤	经过	切割	一些	薄的	切片	平行线	和	这	肋骨	.

将牛里脊肉切成几片薄片，与肋骨平行。

[ðen] [kʌt] [daʊn] [ə'krɔːs] [ðə; ði][rɪbz] [nɪr] [ðə; ði] ['bækboʊn] , [ænd; ənd]['ɔːlsoʊ][æt; ət][ðə; ði][flæŋk][end] ,

Then	**cut**	**down**	**across**	**the**	**ribs**	**near**	**the**	**backbone**	**,**	**and**	**also**	**at**	**the**	**flank**	**end**	**,**
然后	切	向下	穿过	这	肋骨	靠近	这	骨干	,	和	还	在	这	侧翼	结尾	,

然后沿着靠近脊椎的肋骨向下切开，并在侧腹末端也切开。

[ænd; ənd] ['seprət] [ðə; ði]['slaɪsɪz] .

and	**separate**	**the**	**slices**	**.**
和	分离	这	切片	.

然后将切片分开。

[ðə; ði]['slaɪsɪz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][æz; əz] [θɪn] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l][ænd; ənd] [jet] [rɪ'meɪn] ['slaɪsɪz] , [nɑːt] ['ʃeɪvɪŋz]

The	**slices**	**should**	**be**	**as**	**thin**	**as**	**possible**	**and**	**yet**	**remain**	**slices**	**,**	**not**	**shavings**
这	切片	应该	是	作为	薄的	作为	可能的	和	然而	保持	切片	,	不是	刨花

.

:

.

切片要尽可能薄，但仍要保持切片的形状，而不是刨成薄片。

[tɜːrn][ðə; ði] [miːt] ['oʊvər][ænd; ənd][kʌt] [aʊt][ðə; ði] ['tendərlɔɪn] [ænd; ənd][slaɪs][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [seɪm]

Turn	**the**	**meat**	**over**	**and**	**cut**	**out**	**the**	**tenderloin**	**and**	**slice**	**it**	**in**	**the**	**same**
转动	这	肉	超过	和	切	出去	这	里脊肉	和	片	它	在	这	相同的

['mænər] [ə'krɔːs] [ðə; ði] [greɪn] ;

manner	**across**	**the**	**grain**	**;**
方式	穿过	这	粮食	;

将肉翻过来，切下里脊肉，然后逆着纹理切片；

[ɔːr][tɜːrn][ðə; ði] [miːt] ['oʊvər][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['tendərlɔɪn] [fɜːrst] .

or	**turn**	**the**	**meat**	**over**	**and**	**remove**	**the**	**tenderloin**	**first**	**.**
或者	转动	这	肉	超过	和	消除	这	里脊肉	第一的	.

或者将肉翻过来，先取出里脊肉。

['meni] [prɪ'fɜːr][tuː; tə] [liːv] [ðə; ði] ['tendərlɔɪn] [tuː; tə][biː; bi] [sɜːrvd] [koʊld] .

Many	prefer	to	leave	the	tenderloin	to	be	served	cold	.
许多	更喜欢	到	离开	这	里脊肉	到	是	服务	寒冷的	.

很多人喜欢将牛里脊肉冷着吃。

[kʌt] ['slaɪsɪz][ʌv; əv][ðə; ði][krɪsp][fæt][ɑːn][ðə; ði][flæŋk][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] ,

Cut	slices	of	the	crisp	fat	on	the	flank	in	the	same	way	,
切	切片	的	这	脆	胖的	在	这	侧翼	在	这	相同的	方式	,

用同样的方法将牛腩上酥脆的脂肪切成片。

[ænd; ənd] [sɜːrv] [tuː; tə] [ðoʊz] [huː] [wɪʃ] [ˌaɪ 'tiː] .

and	serve	to	those	who	wish	it	.
和	服务	到	那些	WHO	希望	它	.

并为有需要的人提供服务。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][pɑːrt] [wɪtʃ] ['meni] [dɪs'laɪk] , [bʌt; bət][sʌm; səm]['pɝːsənz] [kən'sɪdər] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] [tʃɔɪs] .

This	is	a	part	which	many	dislike	,	but	some	persons	consider	it	very	choice	.
这	是	一个	部分	哪个	许多	不喜欢	,	但	一些	人	考虑	它	非常	选择	.

很多人不喜欢这一部分，但也有人认为它非常精彩。

['ɔːlweɪz] ['ɔːfər] [ˌaɪ 'tiː] [ən'les] [juː; jʊ] [noʊ] [ðə; ði] [teɪsts] [ʌv; əv] [ðoʊz] [huːm] [juː; jʊ][ɑːr; ər] ['sɜːrvɪŋ] .

Always	offer	it	unless	you	know	the	tastes	of	those	whom	you	are	serving	.
总是	提供	它	除非	你	知道	这	口味	的	那些	谁	你	是	服务	.

除非你了解你所服务对象的口味，否则一定要提供这种食物。

[ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði] [rʌmp] .

THE	BACK	OF	THE	RUMP	.
这	后退	的	这	臀部	.

臀部后侧。

[ə; eɪ] [roʊst] [frʌm; frəm][ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði] [rʌmp] , [ɪf] [kʊkt] [wɪ'ðaʊt] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði][boʊn] ,

A	roast	from	the	back	of	the	rump	,	if	cooked	without	removing	the	bone	,
一个	烤	从	这	后退	的	这	臀部	,	如果	煮熟	没有	移除	这	骨	,

烤制牛臀后部的肉，如果烹制时不剔骨的话。

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] [ɑːn][ðə; ði] ['plætər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['bækboʊn] [ɑːn][ðə; ði] ['fɑːrðər] [saɪd] .

should	be	placed	on	the	platter	with	the	backbone	on	the	farther	side	.
应该	是	放置	在	这	拼盘	和	这	骨干	在	这	更远	边	.

应该将肉放在盘子上，脊骨朝外。

[kʌt] [fɜːrst] [ˌʌndər'niːθ] [tuː; tə]['luːs(ə)n][ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm][ðə; ði][boʊn] .

Cut	first	underneath	to	loosen	the	meat	from	the	bone	.
切	第一的	下	到	松开	这	肉	从	这	骨	.

先从骨头下方切开，使肉与骨头分离。

[ðen] , [ɪf] [ðə; ði]['fæməli][biː; bi][lɑːrdʒ][ænd; ənd][ɔːl][ðə; ði] [miːt] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [juːst] ,

Then	,	if	the	family	be	large	and	all	the	meat	is	to	be	used	,
然后	,	如果	这	家庭	是	大的	和	全部	这	肉	是	到	是	用过的	,

那么，如果家庭成员众多，而且所有的肉都要用完，

[ðə; ði]['slaɪsɪz] [meɪ] [biː; bi] [kʌt] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ; [bʌt; bət][ʃʊd; ʃəd]['oʊnli][ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɑːntəti][biː; bi]

the	slices	may	be	cut	lengthwise	;	but	should	only	a	small	quantity	be
这	切片	可能	是	切	纵向	;	但	应该	仅有的	一个	小的	数量	是

['niːdɪd] ,

needed	,
需要	,

可以纵向切片；但如果只需要少量的话，

[kʌt] ['krɔːswaɪz] [ænd; ənd]['oʊnli][frʌm; frəm][ðə; ði][smɔːl] [end] .

cut	crosswise	and	only	from	the	small	end	.
切	横向	和	仅有的	从	这	小的	结尾	.

横向切割，只从小端切开。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ðen] [ɪn] ['betər] [ʃeɪp] [fɔːr; fər][ðə; ði]['sekənd] [deɪ] .

It	is	then	in	better	shape	for	the	second	day	.
它	是	然后	在	更好的	形状	为了	这	第二	天	.

这样一来，第二天它的状态就更好了。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [mɔːr] [ˌiːkəˈnɑːmɪk(ə)l][tuː; tə] [sɜːrv] [ðə; ði] ['puːrɚ] [pɑːrts][ðə; ði][fɜːrst] [deɪ] ,

It	is	more	economical	to	serve	the	poorer	parts	the	first	day	,
它	是	更多的	经济	到	服务	这	贫穷	部分	这	第一的	天	,

第一天先服务贫困地区更经济。

[æz; əz] [ðeɪ] [ɑːr; ər]['nevər] ['betər] [ðæn; ðən] [wen] [hɑːt][ænd; ənd] ['freʃli] [kʊkt] .

as	they	are	never	better	than	when	hot	and	freshly	cooked	.
作为	他们	是	绝不	更好的	比	什么时候	热的	和	新鲜的	煮熟	.

因为它们只有在热腾腾、刚出炉的时候才最好吃。

[rɪˈzɜːrv] [ðə; ði] [mɔːr] ['tendər] [miːt] [tuː; tə][biː; bi] [sɜːrvd] [koʊld] .

Reserve	the	more	tender	meat	to	be	served	cold	.
预订	这	更多的	投标	肉	到	是	服务	寒冷的	.

将比较嫩的肉留作冷食。

[fɪˈleɪ] [ʌv; əv] [biːf] [ɔːr] ['tendərlɔɪn] .

FILLET	OF	BEEF	OR	TENDERLOIN	.
鱼片	的	牛肉	或者	里脊肉	.

牛里脊肉或牛柳。

[bɪˈfɔːr] ['kʊkɪŋ] , [rɪˈmuːv] [ɔːl][ðə; ði][fæt] , [ænd; ənd] ['evri] ['faɪbər][ʌv; əv][ðə; ði] [tʌf] [waɪt]

Before	cooking	,	remove	all	the	fat	,	and	every	fibre	of	the	tough	white
前	烹饪	,	消除	全部	这	胖的	,	和	每一个	纤维	的	这	艰难的	白色的

['membreɪn] .

membrane	.
膜	.

烹饪前，去除所有脂肪和所有坚韧的白色薄膜纤维。

[pres] [ˌaɪ ˈtiː]['ɪntuː] [ʃeɪp] [əˈgen] [ænd; ənd][lɑːrd][ˌaɪ ˈtiː] , [ɔːr]['kʌvər][ˌaɪ ˈtiː][wɪð; wɪθ][ɪts] [oʊn] [fæt] .

Press	it	into	shape	again	and	lard	it	,	or	cover	it	with	its	own	fat	.
按	它	进入	形状	再次	和	猪油	它	,	或者	覆盖	它	和	它是	自己的	胖的	.

再次将其压成形状，然后涂上猪油，或者用它自身的脂肪覆盖。

[ɪf] [ðɪs] ['faɪbər][biː; bi][nɑːt] [rɪˈmuːvd] , [ðə; ði] ['ʃɑːrpəst] [naɪf] [wɪl] [feɪl][tuː; tə][kʌt] [θruː] [ˌaɪ ˈtiː] .

If	this	fibre	be	not	removed	,	the	sharpest	knife	will	fail	to	cut	through	it	.
如果	这	纤维	是	不是	已移除	,	这	最锋利	刀	将要	失败	到	切	通过	它	.

如果不去除这根纤维，即使是最锋利的刀也无法将其切开。

[pleɪs] [ˌaɪ ˈtiː][ɑːn][ðə; ði] ['plætər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['lɑːrdʒər][end][æt; ət][ðə; ði] [raɪt] ;

Place	it	on	the	platter	with	the	larger	end	at	the	right	;
地方	它	在	这	拼盘	和	这	更大的	结尾	在	这	正确的	;

将它放在盘子上，较大的一端朝右；

[ɔːr] [ɪf] [tuː] [ʃɔːrt] ['fɪlɪts] [biː; bi] [juːst] , [pleɪs] [ðə; ði] ['θɪkɪst] ['ɛndz][ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l] .

or	if	two	short	fillets	be	used	,	place	the	thickest	ends	in	the	middle	.
或者	如果	二	短的	鱼片	是	用过的	,	地方	这	最厚	结束	在	这	中间	.

如果使用两块短鱼片，则将最厚的一端放在中间。

[kɑːrv] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːrt] , [ɪn] [θɪn] , ['juːnɪfɔːrm]['slaɪsɪz] .

Carve	from	the	thickest	part	,	in	thin	,	uniform	slices	.
雕刻	从	这	最厚	部分	,	在	薄的	,	制服	切片	.

从最厚的部分切出薄而均匀的片状。

[raʊnd] [ʌv; əv] [biːf] , [fɪˈleɪ] [ʌv; əv] [viːl] , [ɔːr] ['frikəndəu] [ʌv; əv] [viːl] .

ROUND	OF	BEEF	,	FILLET	OF	VEAL	,	OR	FRICANDEAU	OF	VEAL	.
圆形的	的	牛肉	,	鱼片	的	小牛肉	,	或者	弗里康多	的	小牛肉	.

牛后腿肉、小牛肉里脊肉或小牛肉馅饼。

[ðiːz] [ɑːr; ər] [pleɪst] [ɑːn][ðə; ði] ['plætər] , [fleʃ] [saɪd] [ʌp] , [ænd; ənd] [kaːvd] [ɪn][ˌhɔːrɪ'zɑːnt(ə)l]['slaɪsɪz] ,
These **are** **placed** **on** **the** **platter** **,** **flesh** **side** **up** **,** **and** **carved** **in** **horizontal** **slices** **,**
这些 是 放置 在 这 拼盘 , 肉 边 向上 , 和 雕刻 在 水平的 切片 ,

将它们放在盘子上，肉面朝上，然后横向切成片。

[ker] ['biːɪŋ] ['teɪkən][tuː; tə] [kɑːrv] ['iːvnli] , [soʊ] [ðæt] [ðə; ði]['pɔːrʃ(ə)n] [rɪ'meɪnɪŋ] [meɪ] [biː; bi][ɪn] [gʊd]
care **being** **taken** **to** **carve** **evenly** **,** **so** **that** **the** **portion** **remaining** **may** **be** **in** **good**
关心 存在 已采取 到 雕刻 均匀地 , 所以 那 这 部分 其余的 可能 是 在 好的
[ʃeɪp] .
shape **.**
形状 .

小心翼翼地均匀切割，以便剩余部分保持良好状态。

[æz; əz][ðə; ði] [hoʊl] [ʌv; əv][ðə; ði] [braʊn] [ˌaʊt'saɪd] [kʌmz] [ɔːf] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][fɜːrst]['slaɪsɪz] ,
As **the** **whole** **of** **the** **browned** **outside** **comes** **off** **with** **the** **first** **slices** **,**
作为 这 所有的 的 这 棕色 外部 来 离开 和 这 第一的 切片 ,

当第一刀切下去，所有焦黄的外皮都脱落下来时，

[dɪ'vaɪd] [ðɪs] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] , [tuː; tə][biː; bi] [sɜːrvd] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [rer] , ['dʒuːsi] ,
divide **this** **into** **small** **pieces** **,** **to** **be** **served** **if** **desired** **with** **the** **rare** **,** **juicy** **,**
划分 这 进入 小的 件 , 到 是 服务 如果 想要的 和 这 稀有的 , 多汁的 ,
[ˌɪn'saɪd]['slaɪsɪz] .
inside **slices** **.**
里面 切片 .

将其切成小块，如果需要，可以与鲜嫩多汁的内层切片一起食用。

['biːfsteɪk] .
BEEFSTEAK **.**
牛排 .

牛排。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [siːm] ['niːdləs] [tuː; tə][də'rekt][wʌn] [haʊ] [tuː; tə] [kɑːrv] [ə; eɪ]['sɜːrlɔɪn] [steɪk] ,
It **may** **seem** **needless** **to** **direct** **one** **how** **to** **carve** **a** **sirloin** **steak** **,**
它 可能 似乎 不必要 到 直接的 一 如何 到 雕刻 一个 西冷牛排 牛排 ,

指导别人如何切割西冷牛排似乎没有必要，

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] ['sʌmtaɪmz] [ə'pɪrz] [tuː; tə][rɪ'kwaɪər] [mɔːr] [skɪl] [ðæn; ðən][tuː; tə] [kɑːrv] ['poʊltri] ,
but **it** **sometimes** **appears** **to** **require** **more** **skill** **than** **to** **carve** **poultry** **,**
但 它 有时 出现 到 要求 更多的 技能 比 到 雕刻 家禽 ,

但有时它似乎比切割家禽需要更高的技巧。

[æz; əz] [ðoʊz] [huː] [hæv; həv] [bɪn] [soʊ] [ʌn'fɔːrtʃənət] [æz; əz][tuː; tə] [rɪ'siːv] ['oʊnli][ðə; ði][flæŋk][kæn; kən]
as **those** **who** **have** **been** **so** **unfortunate** **as** **to** **receive** **only** **the** **flank** **can**
作为 那些 WHO 有 到过 所以 不幸 作为 到 收到 仅有的 这 侧翼 能
['testɪfaɪ] .
testify **.**
作证 .

那些不幸只挨到侧翼的人可以作证。

[aɪ] [bɪ'liːv] [moʊst] ['strɔːŋli] , [æz; əz][ə; eɪ] ['mætər] [ʌv; əv] [ɪ'kɑːnəmi] , [ɪn] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði][boʊn] ,
I **believe** **most** **strongly** **,** **as** **a** **matter** **of** **economy** **,** **in** **removing** **the** **bone** **,**
我 相信 最多 强烈 , 作为 一个 事情 的 经济 , 在 移除 这 骨 ,

从经济角度考虑，我最坚信应该去除骨头。

[ænd; ənd] ['eni] [tʌf] ['membreɪn] [ɔːr] ['grɪsl] [ðæt] [wɪl] [nɑːt][biː; bi] ['iːtn] , [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] [ðə; ði]
and **any** **tough** **membrane** **or** **gristle** **that** **will** **not** **be** **eaten** **,** **before** **cooking** **the**
和 任何 艰难的 膜 或者 脆骨 那 将要 不是 是 吃 , 前 烹饪 这
[steɪk] .
steak **.**
牛排 .

在烹饪牛排之前，去除任何不可食用的硬膜或筋膜。

[ɪf] [ðer; ðər][biː; bi][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði][flæŋk] , [kʊk] [ðæt] [ɪn][sʌm; səm] ['ʌðər] [weɪ] .

If	there	be	a	large	portion	of	the	flank	,	cook	that	in	some	other	way	.
如果	那里	是	一个	大的	部分	的	这	侧翼	,	厨师	那	在	一些	其他	方式	.

如果牛腩肉块比较大，那就用其他方法烹饪。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ][smɔːl] , [ʃɑːrp] [naɪf] [kʌt] [kloʊz][tuː; tə][ðə; ði][rɪb][ɑːn] [iːtʃ] [saɪd] ,

With	a	small	,	sharp	knife	cut	close	to	the	rib	on	each	side	,
和	一个	小的	,	锋利的	刀	切	关闭	到	这	肋骨	在	每个	边	,

用一把锋利的小刀，沿着肋骨两侧切开，

[raʊnd] [ðə; ði] ['bækboʊn] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [tʌf] [waɪt] ['membreɪn] [ɑːn][ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv]

round	the	backbone	,	and	remove	the	tough	white	membrane	on	the	edge	of
圆形的	这	骨干	,	和	消除	这	艰难的	白色的	膜	在	这	边缘	的

[ðə; ði] ['tendərlɔɪn] .

the	tenderloin	.
这	里脊肉	.

沿着脊骨，去除里脊边缘的坚韧白色薄膜。

[liːv] [ðə; ði][fæt][ɑːn][ðə; ði] ['ʌpər] [edʒ] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['kɪdni] [fæt]['ɔːlsoʊ] , [ɔːr][ə; eɪ][pɑːrt][ʌv; əv]

Leave	the	fat	on	the	upper	edge	,	and	the	kidney	fat	also	,	or	a	part	of
离开	这	胖的	在	这	上	边缘	,	和	这	肾	胖的	还	,	或者	一个	部分	的

[ˌaɪ 'tiː] ,

it	,
它	,

保留上缘的脂肪，以及肾脏周围的脂肪，或者保留一部分。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][biː; bi] ['veri] [θɪk] .

if	it	be	very	thick	.
如果	它	是	非常	厚的	.

如果它很厚的话。

[ðer; ðər] [niːd] [biː; bi][noʊ] [weɪst] [ɔːr] [ɪ'skeɪp] [ʌv; əv][dʒuːsiz] [ɪf] [ðə; ði] ['kʌtɪŋ] [biː; bi] [dʌn] ['kwɪkli] ,

There	need	be	no	waste	or	escape	of	juices	if	the	cutting	be	done	quickly	,
那里	需要	是	不	浪费	或者	逃脱	的	果汁	如果	这	切割	是	完毕	迅速地	,

如果切割动作迅速，就不会有汁液流失或浪费。

['niːtli] , [ænd; ənd][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] .

neatly	,	and	just	before	cooking	.
整齐地	,	和	只是	前	烹饪	.

整齐地，在烹饪前处理。

[pres] [ðə; ði] ['tendərlɔɪn] — [ðæt] [ɪz] ,

Press	the	tenderloin	—	that	is	,
按	这	里脊肉	—	那	是	,

按压里脊肉——也就是说，

[ðə; ði] [smɔːl] ['pɔːrʃ(ə)n][ɑːn][ðə; ði] ['ʌndər] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][boʊn] — [kloʊz][tuː; tə][ðə; ði] ['ʌpər] [pɑːrt] ,

the	small	portion	on	the	under	side	of	the	bone	—	close	to	the	upper	part	,
这	小的	部分	在	这	在下面	边	的	这	骨	—	关闭	到	这	上	部分	,

骨头下侧靠近上部的那一小部分，

[ðæt] [ðə; ði] [ʃeɪp] [meɪ] [nɑːt][biː; bi] [tʃeɪndʒd] .

that	the	shape	may	not	be	changed	.
那	这	形状	可能	不是	是	已更改	.

形状不得改变。

[ɪn] ['sɜːrvɪŋ] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['tendərlɔɪn] [nekst][tuː; tə][ðə; ði]['kɑːrvər] .

In	serving	place	it	on	the	dish	with	the	tenderloin	next	to	the	carver	.
在	服务	地方	它	在	这	盘子	和	这	里脊肉	下一个	到	这	雕刻家	.

上菜时，将牛里脊放在盘子上，牛里脊放在切肉器旁边。

[kʌt] [ɪn] [lɔːŋ] ['næroʊ] [strɪps] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [fæt] [edʒ] [daʊn] [θruː] [ðə; ði] ['tendərlɔɪn] .

Cut	**in**	**long**	**narrow**	**strips**	**from**	**the**	**fat**	**edge**	**down**	**through**	**the**	**tenderloin**	**.**
切	在	长的	狭窄的	条状物	从	这	胖的	边缘	向下	通过	这	里脊肉	.

从肥肉边缘向下切成细长条，直至里脊肉。

[gɪv] [iːtʃ] ['pɜːrs(ə)n] [ə; eɪ] [bɪt] [ʌv; əv] ['tendərlɔɪn] , ['ʌpər] [pɑːrt] , [ænd; ənd] [fæt] .

Give	**each**	**person**	**a**	**bit**	**of**	**tenderloin**	**,**	**upper**	**part**	**,**	**and**	**fat**	**.**
给	每个	人	一个	少量	的	里脊肉	,	上	部分	,	和	胖的	.

每人分到一些里脊肉、上身肉和肥肉。

[ɪf] [ðə; ði] [boʊn] [biː; bi] [nɑːt] [rɪ'muːvd] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] ,

If	**the**	**bone**	**be**	**not**	**removed**	**before**	**cooking**	**,**
如果	这	骨	是	不是	已移除	前	烹饪	,

如果在烹饪前没有去除骨头，

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['tendərlɔɪn] [fɜːrst] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [kloʊz] [tuː; tə] [ðə; ði] [boʊn] , [ænd; ənd] [dɪ'vaɪd] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] ['næroʊ] ['piːsɪz] ;

remove	**the**	**tenderloin**	**first**	**by**	**cutting**	**close**	**to**	**the**	**bone**	**,**	**and**	**divide**	**it**	**into**	**narrow**	**pieces**	**;**
消除	这	里脊肉	第一的	经过	切割	关闭	到	这	骨	,	和	划分	它	进入	狭窄的	件	;

先将里脊肉靠近骨头切下，然后切成细条；

[ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['ʌpər] [saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ði] [boʊn] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .

then	**remove**	**the**	**meat**	**from**	**the**	**upper**	**side**	**of**	**the**	**bone**	**and**	**cut**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**.**
然后	消除	这	肉	从	这	上	边	的	这	骨	和	切	在	这	相同的	方式	.

然后将骨头上侧的肉剔除，并以同样的方式切开。

[ə; eɪ] [lɔːŋ] ,

A	**long**	**,**
一个	长的	,

沿着，

['næroʊ] [strɪp] [ə'baʊt] [æz; əz] [waɪd] [æz; əz] [ðə; ði] [steɪk] [ɪz] [θɪk] [ɪz] [mʌtʃ] [mɔːr] ['iːzəli] ['mænɪdʒd] [ɑːn] [wʌnz] [pleɪt] [ðæn; ðən] [ə; eɪ] [skwer] [piːs] .

narrow	**strip**	**about**	**as**	**wide**	**as**	**the**	**steak**	**is**	**thick**	**is**	**much**	**more**	**easily**	**managed**	**on**	**one's**	**plate**	**than**	**a**	**square**	**piece**	**.**
狭窄的	条	关于	作为	宽的	作为	这	牛排	是	厚的	是	很多	更多的	容易地	管理	在	一个人的	盘子	比	一个	正方形	片	.

比起方形牛排，宽度与牛排厚度大致相同的窄条牛排更容易在盘子里摆放。

[sɜːrv] [smɔːl] ['pɔːʃənz] , [ænd; ənd] [ðen] , [ɪf] [mɔːr] [biː; bi] [dɪ'zaɪrd] , [help] [ə'gen] .

Serve	**small**	**portions**	**,**	**and**	**then**	**,**	**if**	**more**	**be**	**desired**	**,**	**help**	**again**	**.**
服务	小的	部分	,	和	然后	,	如果	更多的	是	想要的	,	帮助	再次	.

先盛少量食物，如果还想吃更多，再帮忙。

[ɪn] ['kɑːrvɪŋ] [lɑːrdʒ] [rʌmp] [steɪks] [ɔːr] [raʊnd] [steɪks] , [kʌt] ['ɔːlweɪz] [ə'krɔːs] [ðə; ði] [greɪn] , [ɪn] ['næroʊ] [strɪps] .

In	**carving**	**large**	**rump**	**steaks**	**or**	**round**	**steaks**	**,**	**cut**	**always**	**across**	**the**	**grain**	**,**	**in**	**narrow**	**strips**	**.**
在	雕刻	大的	臀部	牛排	或者	圆形的	牛排	,	切	总是	穿过	这	粮食	,	在	狭窄的	条状物	.

切大块臀肉牛排或圆牛排时，要始终逆着纹理切成窄条。

['kɑːrvɪŋ] - [naɪvz] [ɑːr; ər] ['ɔːlweɪz] ['ʃɑːrpər] [ðæn; ðən] ['teɪbl] - [naɪvz] ,

Carving	**-**	**knives**	**are**	**always**	**sharper**	**than**	**table**	**-**	**knives**	**,**
雕刻	-	刀具	是	总是	更锐利	比	桌子	-	刀具	,

雕刻刀总是比餐刀更锋利。

[ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][duː][ðə; ði][wɜːrk][ʌv; əv] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði]['faɪbəz][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] ;

and	should	do	the	work	of	cutting	the	fibres	of	the	meat	;
和	应该	做	这	工作	的	切割	这	纤维	的	这	肉	;

应该起到切割肉纤维的作用;

[ðen] [ðə; ði] [ʃɔːrt] ['faɪbəz] [meɪ] ['iːzəli] [biː; bi] ['sepəreɪtɪd] [baɪ] [wʌnz] [oʊn] [naɪf] .

then	the	short	fibres	may	easily	be	separated	by	one's	own	knife	.
然后	这	短的	纤维	可能	容易地	是	分开	经过	一个人的	自己的	刀	.

然后，可以用自己的刀轻松地将短纤维分开。

[ðer; ðər][ɪz][ə; eɪ] [tʃɔɪs] [ɪn][ðə; ði] ['sevrəl] ['mʌslz] [ʌv; əv][ə; eɪ][lɑːrdʒ][rʌmp] [steɪk] ,

There	is	a	choice	in	the	several	muscles	of	a	large	rump	steak	,
那里	是	一个	选择	在	这	一些	肌肉	的	一个	大的	臀部	牛排	,

大块臀肉牛排的几块肌肉可供选择。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz][kwaɪt][æn; ən][ɑːrt][tuː; tə] [sɜːrv] [ˌaɪ 'tiː] ['iːkwəli] .

and	it	is	quite	an	art	to	serve	it	equally	.
和	它	是	相当	一个	艺术	到	服务	它	同样地	.

而要做到面面俱到，则是一门艺术。

[leg] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] [ɔːr] [læm] , [ɔːr] ['nʌkl] [ʌv; əv] [viːl] .

LEG	OF	MUTTON	OR	LAMB	,	OR	KNUCKLE	OF	VEAL	.
腿	的	羊肉	或者	羊肉	, 或者		指关节	的	小牛肉	.

羊腿或羔羊腿，或小牛肉蹄膀。

[bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [rʌmp] - [boʊnz] [æt; ət][ðə; ði]['lɑːrdʒər][end] .

Before	cooking	,	remove	the	rump	-	bones	at	the	larger	end	.
前	烹饪	,	消除	这	臀部	-	骨头	在	这	更大的	结尾	.

烹饪前，将臀骨从较大的一端剔除。

[fɔːr; fər][ə; eɪ] [smɔːl] ['fæməli][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [mɔːr] [ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l][tuː; tə] [rɪ'muːv] [ɔːl][ðə; ði] [boʊnz] [ænd; ənd] [fɪl]

For	a	small	family	it	is	more	economical	to	remove	all	the	bones	and	fill
为了	一个	小的	家庭	它	是	更多的	经济	到	消除	全部	这	骨头	和	充满

[ðə; ði]['kævəti][wɪð; wɪθ] ['stʌfɪŋ] .

the	cavity	with	stuffing	.
这	空腔	和	馅	.

对于小家庭来说，取出所有骨头，用馅料填满腹腔会更经济。

[taɪ] [ɔːr] ['skjuːər] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][kəm'pækt] [ʃeɪp] ; [ðer; ðər][ɪz] [ðen] [les] [weɪst] ,

Tie	or	skewer	it	into	compact	shape	;	there	is	then	less	waste	,
领带	或者	烤肉串	它	进入	袖珍的	形状	;	那里	是	然后	较少的	浪费	,

将其捆扎或串成紧实的形状；这样可以减少浪费。

[æz; əz][ðə; ði] [miːt] [ðæt] [ɪz][nɑːt] [juːst] [æt; ət][ðə; ði][fɜːrst] ['dɪnər] [dʌz] [nɑːt] [bɪ'kʌm] [draɪ][ænd; ənd]

as	the	meat	that	is	not	used	at	the	first	dinner	does	not	become	dry	and
作为	这	肉	那	是	不是	用过的	在	这	第一的	晚餐	做	不是	变得	干燥	和

[hɑːrd][baɪ] ['kiːpɪŋ] .

hard	by	keeping	.
难的	经过	保持	.

第一次晚餐没用完的肉，存放一段时间也不会变干变硬。

[ɪn] ['sɜːrvɪŋ] , [ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði][leg][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tɔːrd] [ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði]

In	serving	,	the	thickest	part	of	the	leg	should	be	toward	the	back	of	the
在	服务	,	这	最厚	部分	的	这	腿	应该	是	朝向	这	后退	的	这

['plætər] .

platter	.
拼盘	.

上菜时，鸡腿最粗的部分应该放在盘子的后部。

[pʊt][ðə; ði][fɔːrk][ɪn][æt; ət][ðə; ði][tɑːp] ,

Put	the	fork	in	at	the	top	,
放	这	叉	在	在	这	顶部	,

将叉子从顶部插入，

[tɜːrn][ðə; ði][leg] [tɔːrd] [juː; jʊ][tuː; tə] [brɪŋ] [ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːrt][ʌp] , [ænd; ənd][kʌt] [θruː] [tuː; tə]

turn	**the**	**leg**	**toward**	**you**	**to**	**bring**	**the**	**thickest**	**part**	**up**	**,**	**and**	**cut**	**through**	**to**
转动	这	腿	朝向	你	到	带来	这	最厚	部分	向上	,	和	切	通过	到

[ðə; ði][boʊn] .

the	**bone**	**.**
这	骨	.

将腿转向自己，使最粗的部分向上抬起，然后切到骨头。

[kʌt] ['sevrəl] ['slaɪsɪz][ʌv; əv]['miːdiəm] ['θɪknəs] , [tɔːrd] [ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːrt] ,

Cut	**several**	**slices**	**of**	**medium**	**thickness**	**,**	**toward**	**the**	**thickest**	**part**	**,**
切	一些	切片	的	中等的	厚度	,	朝向	这	最厚	部分	,

朝最厚的部分切几片中等厚度的片状物，

[ðen] [slɪp][ðə; ði] [naɪf] ['ʌndər][ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm][ə'weɪ][frʌm; frəm][ðə; ði][boʊn] .

then	**slip**	**the**	**knife**	**under**	**and**	**cut**	**them**	**away**	**from**	**the**	**bone**	**.**
然后	滑	这	刀	在下面	和	切	他们	离开	从	这	骨	.

然后将刀尖伸入骨头下方，将它们从骨头上切下来。

[ə; eɪ] [tʃɔɪs] [bɪt][ʌv; əv][krɪsp][fæt][meɪ] [biː; bi] [faʊnd] [ɑːn][ðə; ði]['lɑːrdʒər][end] ,

A	**choice**	**bit**	**of**	**crisp**	**fat**	**may**	**be**	**found**	**on**	**the**	**larger**	**end**	**,**
一个	选择	少量	的	脆	胖的	可能	是	成立	在	这	更大的	结尾	,

在较大的那一端，可能会发现一块精选的酥脆脂肪。

[ænd; ənd][ðer; ðər][ɪz][ə; eɪ] [swiːt] ['mɔːrs(ə)l] [nɪr] [ðə; ði] ['nʌkl] [ɔːr] ['loʊər] [dʒɔɪnt] .

and	**there**	**is**	**a**	**sweet**	**morsel**	**near**	**the**	**knuckle**	**or**	**lower**	**joint**	**.**
和	那里	是	一个	甜的	小块	靠近	这	指关节	或者	降低	联合的	.

指关节或下关节附近有一块甜美的肉。

[ɪf] [mɔːr] [biː; bi][rɪ'kwaɪərd] , [slaɪs][frʌm; frəm][ðə; ði]['ʌndər][saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][boʊn][ɪn][ðə; ði] [seɪm]

If	**more**	**be**	**required**	**,**	**slice**	**from**	**the**	**under**	**side**	**of**	**the**	**bone**	**in**	**the**	**same**
如果	更多的	是	必需的	,	片	从	这	在下面	边	的	这	骨	在	这	相同的

['mænər] .

manner	**.**
方式	.

如果需要更多，用同样的方法从骨头的下侧切下。

[leg] [ʌv; əv]['venɪsn,'venɪzn] .

LEG	**OF**	**VENISON**	**.**
腿	的	鹿肉	.

鹿腿肉。

[ðɪs] [ɪz] [kaːvd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] [æz; əz][ə; eɪ][leg][ʌv; əv]['mʌt(ə)n] ,

This	**is**	**carved**	**in**	**the**	**same**	**way**	**as**	**a**	**leg**	**of**	**mutton**	**,**
这	是	雕刻	在	这	相同的	方式	作为	一个	腿	的	羊肉	,

这是用和羊腿一样的雕刻方法制作的。

— [θruː] [ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːrt] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði][boʊn] .

—	**through**	**the**	**thickest**	**part**	**down**	**to**	**the**	**bone**	**.**
—	通过	这	最厚	部分	向下	到	这	骨	.

——穿过最厚的部分，直至骨头。

['sæd(ə)l] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] .

SADDLE	**OF**	**MUTTON**	**.**
鞍	的	羊肉	.

羊鞍。

[rɪ'muːv] [ðə; ði]['ɛndz][ʌv; əv][ðə; ði][rɪbz][ænd; ənd][roʊl][ðə; ði][flæŋk]['ʌndər] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] .

Remove	**the**	**ends**	**of**	**the**	**ribs**	**and**	**roll**	**the**	**flank**	**under**	**before**	**cooking**	**.**
消除	这	结束	的	这	肋骨	和	卷	这	侧翼	在下面	前	烹饪	.

烹饪前，去掉肋骨两端，并将牛腩卷入肋骨下方。

[pleɪs] [ˌaɪ ˈtiː][ɑːn][ðə; ði] [ˈplætər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][teɪl] [end][æt; ət][ðə; ði][left] .

Place	**it**	**on**	**the**	**platter**	**with**	**the**	**tail**	**end**	**at**	**the**	**left**	**.**
地方	它	在	这	拼盘	和	这	尾巴	结尾	在	这	左边	.

将它放在盘子上，尾端朝左。

[pʊt][ðə; ði][fɔːrk][ɪn][ˈfɜːrmli] [nɪr] [ðə; ði][ˈsentər] , [ænd; ənd] [kɑːrv] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði][rɪbz][ɪn] [lɔːŋ] [ˈslaɪsɪz] ,

Put	**the**	**fork**	**in**	**firmly**	**near**	**the**	**centre**	**,**	**and**	**carve**	**down**	**to**	**the**	**ribs**	**in**	**long**	**slices**	**,**
放	这	叉	在	牢牢	靠近	这	中心	,	和	雕刻	向下	到	这	肋骨	在	长的	切片	,

将叉子牢牢插入肉的中心附近，然后沿着肉的肋条向下切成长条状。

[ˈpærəlel][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ˈbækboʊn] , [ænd; ənd][ðə; ði] [hoʊl] [leŋkθ; leŋθ] .

parallel	**with**	**the**	**backbone**	**,**	**and**	**the**	**whole**	**length**	**.**
平行线	和	这	骨干	,	和	这	所有的	长度	.

与脊柱平行，且贯穿整个长度。

[slɪp][ðə; ði] [naɪf] [ˈʌndər][ænd; ənd] [ˈseprət] [ðə; ði][ˈslaɪsɪz][frʌm; frəm][ðə; ði][rɪbz] ;

Slip	**the**	**knife**	**under**	**and**	**separate**	**the**	**slices**	**from**	**the**	**ribs**	**;**
滑	这	刀	在下面	和	分离	这	切片	从	这	肋骨	;

将刀尖滑入肉片下方，将肉片与肉肋分离；

[duː][ðə; ði] [seɪm] [ɑːn][ðə; ði] [ˈʌðər] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [bæk] .

do	**the**	**same**	**on**	**the**	**other**	**side**	**of**	**the**	**back**	**.**
做	这	相同的	在	这	其他	边	的	这	后退	.

在背部另一侧重复上述步骤。

[dɪˈvaɪd][ðə; ði][ˈslaɪsɪz] [ɪf] [ˈveri] [lɔːŋ] .

Divide	**the**	**slices**	**if**	**very**	**long**	**.**
划分	这	切片	如果	非常	长的	.

如果切片太长，请将其分割。

[kʌt] [ðə; ði][krɪsp][fæt][frʌm; frəm][ðə; ði][saɪdz][ɪn] [ˈslæntɪŋ] [ˈslaɪsɪz] .

Cut	**the**	**crisp**	**fat**	**from**	**the**	**sides**	**in**	**slanting**	**slices**	**.**
切	这	脆	胖的	从	这	侧面	在	斜	切片	.

将两侧酥脆的肥肉斜切成片。

[tɜːrn] [ˈpɑːrtli][ˈoʊvər][ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [tʃɔɪs] [bɪt][ʌv; əv] [ˈtendərlɔɪn] [ænd; ənd] [ˈkɪdni] [fæt][ˈʌndər] [ðə; ði][rɪbz] .

Turn	**partly**	**over**	**and**	**remove**	**the**	**choice**	**bit**	**of**	**tenderloin**	**and**	**kidney**	**fat**	**under**	**the**	**ribs**	**.**
转动	部分	超过	和	消除	这	选择	少量	的	里脊肉	和	肾	胖的	在下面	这	肋骨	.

将肉翻过来一部分，取出里脊肉和肋骨下的肾脏脂肪。

[ˈkɑːrvɪŋ] [ə; eɪ][ˈsæd(ə)l][ʌv; əv][ˈmʌt(ə)n][ɪn] [ðɪs] [wei] [ɪz] [ˈriːəli] [ˈkʌtɪŋ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][greɪn][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] ,

Carving	**a**	**saddle**	**of**	**mutton**	**in**	**this**	**way**	**is**	**really**	**cutting**	**with**	**the**	**grain**	**of**	**the**	**meat**	**,**
雕刻	一个	鞍	的	羊肉	在	这	方式	是	真的	切割	和	这	粮食	的	这	肉	,

这样切割羊肉鞍块，实际上是顺着肉的纹理切割。

[bʌt; bət][ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ðə; ði] [ˈmeθəd] [əˈdɑːptɪd][baɪ][ðə; ði][best] [əˈθɔːrətiz] .

but	**it**	**is**	**the**	**method**	**adopted**	**by**	**the**	**best**	**authorities**	**.**
但	它	是	这	方法	已采用	经过	这	最好的	当局	.

但这是权威人士所采用的方法。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ˈoʊnli][ðə; ði] [ˈtʃɔɪsəst] [ˈkwɑːləti][ʌv; əv][ˈmʌt(ə)n] ,

It	**is**	**only**	**the**	**choicest**	**quality**	**of**	**mutton**	**,**
它	是	仅有的	这	精选	质量	的	羊肉	,

这是品质上乘的羊肉。

[ænd; ənd] [ðæt] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [kept] [lɔːŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][biː; bi] ['veri] ['tendər] ,

and	that	which	has	been	kept	long	enough	to	be	very	tender	,
和	那	哪个	有	到过	保留	长的	足够的	到	是	非常	投标	,

以及那些保存时间足够长，变得非常嫩的东西，

[ðæt] [ɪz] [prɪ'perd] [fɔːr; fər] ['kʊkɪŋ] [ɪn] [ðɪs] [wei] .

that	is	prepared	for	cooking	in	this	way	.
那	是	准备	为了	烹饪	在	这	方式	.

按照这种方式准备好进行烹饪。

[ðə; ði]['faɪbəz][ɑːr; ər][nɑːt][soʊ] [tʌf] [æz; əz] [ðoʊz] [ʌv; əv] [biːf] ;

The	fibres	are	not	so	tough	as	those	of	beef	;
这	纤维	是	不是	所以	艰难的	作为	那些	的	牛肉	;

它的纤维不像牛肉的纤维那么坚韧;

[ðer; ðər][ɪz][noʊ][pər'septəb(ə)l] ['dɪfrəns] [ɪn][ðə; ði] ['tendərnəs] [ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] [wen] [kʌt][ɪn] [ðɪs]

there	is	no	perceptible	difference	in	the	tenderness	of	the	meat	when	cut	in	this
那里	是	不	可感知的	不同之处	在	这	压痛	的	这	肉	什么时候	切	在	这

['mænər] ,

manner	,
方式	,

用这种方法切肉，肉的嫩度并没有明显的区别。

[ænd; ənd][ðer; ðər][ɪz][æn; ən] [əd'væntɪdʒ] [ɪn] [əb'teɪnɪŋ] ['slaɪsɪz] [wɪtʃ] [ɑːr; ər][lɔːŋgər] ,

and	there	is	an	advantage	in	obtaining	slices	which	are	longer	,
和	那里	是	一个	优势	在	获得	切片	哪个	是	更长	,

获得更长的切片是有优势的。

[ænd; ənd] [jet] [æz; əz] [θɪn] [æz; əz] [ðoʊz] [frʌm; frəm] ['kʌtɪŋ] [ə'krɔːs] [ðə; ði][greɪn] .

and	yet	as	thin	as	those	from	cutting	across	the	grain	.
和	然而	作为	薄的	作为	那些	从	切割	穿过	这	粮食	.

然而，它却像横切纹理所切出的薄片一样薄。

['sæd(ə)l] [ʌv; əv]['venɪsn,'venɪzn] .

SADDLE	OF	VENISON	.
鞍	的	鹿肉	.

鹿鞍肉。

[kɑːrv] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ə; eɪ]['sæd(ə)l][ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] .

Carve	the	same	as	a	saddle	of	mutton	.
雕刻	这	相同的	作为	一个	鞍	的	羊肉	.

雕刻成羊鞍的形状。

[sɜːrv] [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] ['greɪvi][wɪð; wɪθ] [iːtʃ] ['pɔːrʃ(ə)n] .

Serve	some	of	the	dish	gravy	with	each	portion	.
服务	一些	的	这	盘子	肉汁	和	每个	部分	.

每份菜肴都配上一些肉汁。

['venɪsn,'venɪzn][ænd; ənd] ['mʌt(ə)n] [suːn] [bɪ'kʌm] [tʃɪld] , [ðə; ði][fæt] [pər'tɪkjələrli] , [ðʌs] ['luːzɪŋ] [mʌtʃ]

Venison	and	mutton	soon	become	chilled	,	the	fat	particularly	,	thus	losing	much
鹿肉	和	羊肉	很快	变得	冷藏	,	这	胖的	特别	,	因此	输	很多

[ʌv; əv][ðer; ðər] ['delɪkəsi] .

of	their	delicacy	.
的	他们的	美味	.

鹿肉和羊肉很快就会变冷，尤其是脂肪，从而失去很多鲜美的口感。

[send] [ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] ['teɪbl] ['veri] [hɑːt] , [ɑːn][hɑːt] ['plætərz] ; [kɑːrv] ['kwɪkli] ,

Send	them	to	the	table	very	hot	,	on	hot	platters	;	carve	quickly	,
发送	他们	到	这	桌子	非常	热的	,	在	热的	拼盘	;	雕刻	迅速地	,

趁热用热盘子盛装端上桌；迅速切块。

[ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns][ɑːn][wɔːrm] [pleɪts] .

and	serve	at	once	on	warm	plates	.
和	服务	在	一次	在	温暖的	盘子	.

立即盛于温热的盘子中上菜。

[hɔːntʃ] [ʌv; əv]['venɪsn,'venɪzn][ɔːr] ['mʌt(ə)n] .

HAUNCH	OF	VENISON	OR	MUTTON	.
臀部	的	鹿肉	或者	羊肉	.

鹿肉或羊肉的后腿肉。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði][leg][ænd; ənd][lɔɪn][,ʌndɪ'vaɪdɪd] , [ɔːr] , [æz; əz] [mɔːr] ['kɑːmənli] [kɔːld] , [ðə; ði][haɪnd]

This	is	the	leg	and	loin	undivided	,	or	,	as	more	commonly	called	,	the	hind
这	是	这	腿	和	腰部	未分割的	,	或者	,	作为	更多的	通常	称为	,	这	后

['kwɔːrtər] .

quarter	.
四分之一	.

这是未分割的腿和腰部，或者更常见的说法是，后躯。

[ðə; ði] ['bʊtʃər] [ʃʊd; ʃəd][splɪt][ðə; ði][wɜːrl] - [boʊn] , [dɪs'dʒɔɪnt][ðə; ði] ['bækboʊn] , [ænd; ənd][splɪt][ðə; ði]

The	butcher	should	split	the	whirl	-	bone	,	disjoint	the	backbone	,	and	split	the
这	屠夫	应该	分裂	这	旋转	-	骨	,	不相交	这	骨干	,	和	分裂	这

[rɪbz][ɪn][ðə; ði][flæŋk] .

ribs	in	the	flank	.
肋骨	在	这	侧翼	.

屠夫应该劈开旋骨，将脊骨分离，并将侧腹的肋骨劈开。

[ðə; ði] [rʌmp] - [boʊn][ænd; ənd] [eɪtʃ] - [boʊn] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] .

The	rump	-	bone	and	aitch	-	bone	may	be	removed	before	cooking	.
这	臀部	-	骨	和	音调	-	骨	可能	是	已移除	前	烹饪	.

烹饪前可以取出臀骨和髋骨。

[pleɪs] [,aɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði] ['plætər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][lɔɪn][ɔːr] ['bækboʊn] ['nɪrəst] [ðə; ði]['kɑːrvər] .

Place	it	on	the	platter	with	the	loin	or	backbone	nearest	the	carver	.
地方	它	在	这	拼盘	和	这	腰部	或者	骨干	最近的	这	雕刻家	.

将肉放在盘子上，里脊肉或脊骨靠近切肉者。

['seprət] [ðə; ði][leg][frʌm; frəm][ðə; ði][lɔɪn] ;

Separate	the	leg	from	the	loin	;
分离	这	腿	从	这	腰部	;

将腿肉与腰肉分开；

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['dɪfɪkəlt] [dʒɔɪnt][tuː; tə][dɪ'vaɪd] [wen] [ðə; ði][boʊnz][hæv; həv][nɑːt] [bɪn] [rɪ'muːvd] ,

this	is	a	difficult	joint	to	divide	when	the	bones	have	not	been	removed	,
这	是	一个	难的	联合的	到	划分	什么时候	这	骨头	有	不是	到过	已移除	,

如果骨头没有被移除，这个关节很难分开。

[bʌt; bət][,aɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [dʌn] [wɪð; wɪθ] ['præktɪs] .

but	it	can	be	done	with	practice	.
但	它	能	是	完毕	和	实践	.

但通过练习是可以做到的。

[wen] [ðə; ði][leg][hæz; həz] [bɪn] ['teɪkən][ɔːf] , [kɑːrv] [ðæt][æz; əz][də'rektɪd][ɑːn][peɪdʒ] - .

When	the	leg	has	been	taken	off	,	carve	that	as	directed	on	page	19	.
什么时候	这	腿	有	到过	已采取	离开	,	雕刻	那	作为	指导	在	页	-	.

腿被取下后，按照第 19 页的指示进行雕刻。

[kɑːrv] [ðə; ði][lɔɪn][baɪ][fɜːrst] ['kʌtɪŋ] [ɔːf][ðə; ði][flæŋk][ænd; ənd][dɪ'vaɪdɪŋ][,aɪ 'tiː] ,

Carve	the	loin	by	first	cutting	off	the	flank	and	dividing	it	,
雕刻	这	腰部	经过	第一的	切割	离开	这	侧翼	和	分割	它	,

先切掉腰部，然后将腰肉切成两半，

[ðen] [dɪ'vaɪd] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] [rɪb][ɪn][ðə; ði][lɔɪn] , [ɔːr][kʌt] [lɔːŋ] ['slaɪsɪz]['pærəlel][wɪð; wɪθ][ðə; ði]

then	divide	between	each	rib	in	the	loin	,	or	cut	long	slices	parallel	with	the
然后	划分	之间	每个	肋骨	在	这	腰部	,	或者	切	长的	切片	平行线	和	这

['bækboʊn] ,

backbone	,
骨干	,

然后将其分成每根肋骨大小的份，或者切成与脊骨平行的长条。

[ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] [æz; əz][də'rektɪd][fɔːr; fər][ə; eɪ]['sæd(ə)l][ʌv; əv]['mʌt(ə)n] .

in	the	same	way	as	directed	for	a	saddle	of	mutton	.
在	这	相同的	方式	作为	指导	为了	一个	鞍	的	羊肉	.

按照制作羊鞍的方法进行。

[sʌm; səm] ['ɪŋglɪʃ] [ə'θɔːrətiz] [ˌrekə'mend] ['kʌtɪŋ] [ˌpəːpən'dikjuləli] [θruː] [ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːrt]

Some	English	authorities	recommend	cutting	perpendicularly	through	the	thickest	part
一些	英语	当局	推荐	切割	垂直	通过	这	最厚	部分

[ʌv; əv][ðə; ði][leg] [nɪr] [ðə; ði] ['nʌkl] ,

of	the	leg	near	the	knuckle	,
的	这	腿	靠近	这	指关节	,

一些英国权威人士建议，在靠近指关节处，垂直切开腿部最粗的部分。

[ænd; ənd] [ðen] ['kʌtɪŋ] [ə'krɔːs] [æt; ət] [raɪt] ['æŋglz] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] [fɜːrst][kʌt] , [ɪn] [lɔːŋ] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,

and	then	cutting	across	at	right	angles	with	this	first	cut	,	in	long	thin	slices	,
和	然后	切割	穿过	在	正确的	角度	和	这	第一的	切	,	在	长的	薄的	切片	,

然后与第一刀垂直横向切开，切成细长的薄片。

[ðə; ði][ɪn'taɪər][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][ðə; ði][dʒɔɪnt] ;

the	entire	length	of	the	joint	;
这	全部的	长度	的	这	联合的	;

关节的整个长度;

[ðə; ði]['slaɪsɪz][ɑːr; ər] [ðen] ['sepəreɪtɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði][boʊn][ænd; ənd][dɪ'vaɪdɪd][æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .

the	slices	are	then	separated	from	the	bone	and	divided	as	desired	.
这	切片	是	然后	分开	从	这	骨	和	分割	作为	想要的	.

然后将肉片从骨头上分离，并根据需要进行分割。

[wen] [kaːvd] [ɪn] [ðɪs] [weɪ] [ðə; ði] [lɔɪn] [ænd; ənd][leg][ɑːr; ər][nɑːt][dɪ'vaɪdɪd] .

When	carved	in	this	way	the	loin	and	leg	are	not	divided	.
什么时候	雕刻	在	这	方式	这	腰部	和	腿	是	不是	分割	.

这样切出来的肉，腰肉和腿肉就分开了。

[ðɪs] [ɪz][nɑːt][soʊ][ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l][æz; əz][ðə; ði][fɜːrst] ['meθəd] .

This	is	not	so	economical	as	the	first	method	.
这	是	不是	所以	经济	作为	这	第一的	方法	.

这种方法不如第一种方法经济。

[lɔɪn] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] , [læm] , [viːl] , [pɔːrk] , [ɔːr] ['venɪsn,'venɪzn] .

LOIN	OF	MUTTON	,	LAMB	,	VEAL	,	PORK	,	OR	VENISON	.
腰部	的	羊肉	,	羊肉	,	小牛肉	,	猪肉	,	或者	鹿肉	.

羊里脊肉、羔羊里脊肉、小牛肉里脊肉、猪肉里脊肉或鹿肉里脊肉。

[ðiːz] [ʃʊd; ʃəd]['ɔːlweɪz][biː; bi][dɪ'vaɪdɪd][æt; ət][ðə; ði][dʒɔɪnts][ɪn][ðə; ði] ['bækboʊn] [baɪ][ðə; ði] ['bʊtʃər] ;

These	should	always	be	divided	at	the	joints	in	the	backbone	by	the	butcher	;
这些	应该	总是	是	分割	在	这	关节	在	这	骨干	经过	这	屠夫	;

这些肉应该始终由屠夫在脊骨关节处分割;

[ðen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æn; ən] ['iːzi] ['mætər] [tuː; tə] ['seprət] [ðə; ði][rɪbz] , ['sɜːrvɪŋ] [wʌn][tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːrs(ə)n] ,

then	it	is	an	easy	matter	to	separate	the	ribs	,	serving	one	to	each	person	,
然后	它	是	一个	简单的	事情	到	分离	这	肋骨	,	服务	一	到	每个	人	,

这样就很容易将排骨分开，每人一份。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] ['kɪdni] [ænd; ənd][fæt] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

with	a	portion	of	the	kidney	and	fat	if	desired	.
和	一个	部分	的	这	肾	和	胖的	如果	想要的	.

如果需要，还可以加入一部分肾脏和脂肪。

[bʌt; bət] [ɪf] [ðə; ði] ['bʊtʃər] [nɪ'glekt] [tuː; tə][duː] [ðɪs] ,

But	if	the	butcher	neglect	to	do	this	,
但	如果	这	屠夫	忽视	到	做	这	,

但如果屠夫疏忽了这一点，

[ænd; ənd][juː; jʊ][hæv; həv][noʊ] ['kliːvər] [wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [tuː; tə][duː][ˌaɪ 'tiː] ,

and	you	have	no	cleaver	with	which	to	do	it	,
和	你	有	不	菜刀	和	哪个	到	做	它	,

你又没有切肉刀来做这件事。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['betər] [tuː; tə][kʌt]['slaɪsɪz] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði][rɪbz] ['pærəlel] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['bækboʊn] ,

it	is	better	to	cut	slices	down	to	the	ribs	parallel	with	the	backbone	,
它	是	更好的	到	切	切片	向下	到	这	肋骨	平行线	和	这	骨干	,

最好沿着脊骨平行方向，将肉片切成肋骨状。

[æz; əz] [də'rektɪd] [ɪn][ðə; ði]['sæd(ə)l][ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] , [ðæn; ðən][tuː; tə] ['sʌfər] [ðə; ði] [ə'nɔɪəns] [ʌv; əv]

as	directed	in	the	saddle	of	mutton	,	than	to	suffer	the	annoyance	of
作为	指导	在	这	鞍	的	羊肉	,	比	到	遭受	这	烦恼	的

['hækɪŋ] [æt; ət][ðə; ði][dʒɔɪnts] .

hacking	at	the	joints	.
黑客攻击	在	这	关节	.

按照羊鞍上的指示去做，而不是忍受砍断关节的烦恼。

[bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] [ə; eɪ][lɔɪn][ʌv; əv][pɔːrk] , [gæʃ] [θruː] [ðə; ði][fæt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][rɪbz] ;

Before	cooking	a	loin	of	pork	,	gash	through	the	fat	between	the	ribs	;
前	烹饪	一个	腰部	的	猪肉	,	伤口	通过	这	胖的	之间	这	肋骨	;

烹饪猪里脊肉之前，先在肋骨之间的脂肪层上划开一道口子；

[ðɪs] [wɪl] [gɪv] [mɔːr] [ʌv; əv][ðə; ði][krɪsp][fæt] , [ænd; ənd] [wɪl] [eɪd][ɪn] ['sepəreitiŋ] [ðə; ði][rɪbz] .

this	will	give	more	of	the	crisp	fat	,	and	will	aid	in	separating	the	ribs	.
这	将要	给	更多的	的	这	脆	胖的	,	和	将要	援助	在	分离	这	肋骨	.

这样可以获得更多酥脆的脂肪，并有助于将肋排分开。

['ʃoʊldər] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] [ɔːr] [viːl] .

SHOULDER	OF	MUTTON	OR	VEAL	.
肩膀	的	羊肉	或者	小牛肉	.

羊肩肉或小牛肉肩肉。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði] ['plætər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːrt][ʌp] .

Place	it	on	the	platter	with	the	thickest	part	up	.
地方	它	在	这	拼盘	和	这	最厚	部分	向上	.

把它放在盘子上，最厚的一面朝上。

[frʌm; frəm][ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːrt][kʌt] [θɪn] ['slaɪsɪz] , ['slæntɪŋ] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði] ['nʌkl] ;

From	the	thickest	part	cut	thin	slices	,	slanting	down	to	the	knuckle	;
从	这	最厚	部分	切	薄的	切片	,	斜	向下	到	这	指关节	;

从最厚的部分切出薄片，斜向下切至指关节处；

[ðen] [meɪk] ['sevrəl] [kʌts] [ə'krɔːs] [tuː; tə][ðə; ði]['lɑːrdʒər][end] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðiːz] ['slaɪsɪz]

then	make	several	cuts	across	to	the	larger	end	,	and	remove	these	slices
然后	制作	一些	削减	穿过	到	这	更大的	结尾	,	和	消除	这些	切片

[frʌm; frəm][ðə; ði] ['ʃoʊldər] - [bleɪd] .

from	the	shoulder	-	blade	.
从	这	肩膀	-	刀刃	.

然后横向切几刀，切到较大的一端，并将这些切片从肩胛骨上取下。

['seprət] [ðə; ði] [bleɪd] [æt; ət][ðə; ði] ['ʃoʊldər] - [dʒɔɪnt] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː] .

Separate	**the**	**blade**	**at**	**the**	**shoulder**	**-**	**joint**	**,**	**and**	**remove**	**it**	**.**
分离	这	刀刃	在	这	肩膀	-	联合的	,	和	消除	它	.

将刀刃从肩关节处分离，然后将其取出。

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] ['ʌndər] [ðə; ði] [bleɪd] [ɪn][ˌpɜːrpən'dɪkjələr]['slaɪsɪz] .

Cut	**the**	**meat**	**under**	**the**	**blade**	**in**	**perpendicular**	**slices**	**.**
切	这	肉	在下面	这	刀刃	在	垂直	切片	.

用刀刃将肉切成垂直的片状。

['eni] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði]['fɔːrˌkwɔːrtər; 'foʊrˌkwɔːrtər][ʌv; əv]['mʌt(ə)n][ɪz] [mɔːr] ['tendər][ænd; ənd]['pælətəb(ə)l] ,

Any	**part**	**of**	**the**	**forequarter**	**of**	**mutton**	**is**	**more**	**tender**	**and**	**palatable**	**,**
任何	部分	的	这	前部	的	羊肉	是	更多的	投标	和	可口的	,

[ænd; ənd] [mɔːr] ['iːzəli] [kaːvd] ,

and	**more**	**easily**	**carved**	**,**
和	更多的	容易地	雕刻	,

羊前腿的任何部位都更嫩更美味，也更容易切片。

[ɪf] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][biː; bi][boʊnd][ænd; ənd] [stʌft] .

if	**before**	**cooking**	**it**	**be**	**boned**	**and**	**stuffed**	**.**
如果	前	烹饪	它	是	骨	和	填充	.

烹饪前需剔骨并填馅。

[ɔːr][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi][boʊnd] , [roʊld] , [ænd; ənd] [kɔːrnd] .

Or	**it**	**may**	**be**	**boned**	**,**	**rolled**	**,**	**and**	**corned**	**.**
或者	它	可能	是	骨	,	滚动	,	和	咸	.

或者可以去骨、卷起、腌制。

['fɔːrˌkwɔːrtər; 'foʊrˌkwɔːrtər][ʌv; əv] [læm] [ɔːr] [viːl] .

FOREQUARTER	**OF**	**LAMB**	**OR**	**VEAL**	**.**
前部	的	羊肉	或者	小牛肉	.

羊或小牛肉的前腿肉。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['dɪfɪkəlt] [dʒɔɪnt][fɔːr; fər][ə; eɪ] [bɪ'gɪnər] ,

This	**is**	**a**	**difficult**	**joint**	**for**	**a**	**beginner**	**,**
这	是	一个	难的	联合的	为了	一个	初学者	,

对于初学者来说，这是一个比较难的关节。

[bʌt; bət]['æftər][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['stʌdi] [ænd; ənd] ['præktɪs] [wʌn] [meɪ] [mə'nɪpjuleɪt] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][dek'sterəti] .

but	**after**	**a**	**little**	**study**	**and**	**practice**	**one**	**may**	**manipulate**	**it**	**with**	**dexterity**	**.**
但	后	一个	小的	学习	和	实践	一	可能	操纵	它	和	灵巧	.

但经过一些学习和练习，就可以熟练地操作它。

[sʌm; səm][taɪm] [wen] [ə; eɪ] [læm] [stuː] [ɔːr] ['frɪkəsiː] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [prɪ'perd] ,

Some	**time**	**when**	**a**	**lamb**	**stew**	**or**	**fricassee**	**is**	**to**	**be**	**prepared**	**,**
一些	时间	什么时候	一个	羊肉	炖	或者	炖菜	是	到	是	准备	,

有时候，当要准备炖羊肉或羊肉烩菜时，

['stʌdi] [ðə; ði][dʒɔɪnt] ['kerfəli] [ænd; ənd] ['præktɪs] ['kʌtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] ,

study	**the**	**joint**	**carefully**	**and**	**practice**	**cutting**	**it**	**up**	**,**
学习	这	联合的	小心	和	实践	切割	它	向上	,

仔细研究关节结构并练习切割。

[ænd; ənd] [ðʌs] [bɪ'kʌm] [fə'mɪliər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][pə'zɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] ['ʃoʊldər] - [bleɪd] [dʒɔɪnt] , —

and	**thus**	**become**	**familiar**	**with**	**the**	**position**	**of**	**the**	**shoulder**	**-**	**blade**	**joint**	**,**	**—**
和	因此	变得	熟悉的	和	这	位置	的	这	肩膀	-	刀刃	联合的	,	—

[ðə; ði]['oʊnli][wʌn] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [riːtʃ] .

the	**only**	**one**	**difficult**	**to**	**reach**	**.**
这	仅有的	一	难的	到	抵达	.

从而熟悉肩胛关节的位置——这是唯一一个难以触及的关节。

[ðə; ði] ['bækboʊn] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [dɪs'dʒɔɪntɪd] .

The	backbone	should	always	be	disjointed	.
这	骨干	应该	总是	是	脱节的	.

主干应该始终处于分离状态。

[ðə; ði] [rɪbz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [dɪ'vaɪdɪd] [ə'krɔːs] [ðə; ði] [brest] [ænd; ənd] [æt; ət] [ðə; ði] ['dʒʌŋkʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði]

The	ribs	should	be	divided	across	the	breast	and	at	the	junction	of	the
这	肋骨	应该	是	分割	穿过	这	胸部	和	在	这	交汇处	的	这

[brest] - [boʊn] ,

breast	-	bone	,
胸部	-	骨	,

肋骨应横跨胸部，并在胸骨连接处分开。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['bʊtʃər] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlsoʊ] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['ʃoʊldər] - [bleɪd] [ænd; ənd] [ðə; ði] [boʊn] [ɪn]

and	the	butcher	should	also	remove	the	shoulder	-	blade	and	the	bone	in
和	这	屠夫	应该	还	消除	这	肩膀	-	刀刃	和	这	骨	在

[ðə; ði] [leg] .

the	leg	.
这	腿	.

屠夫还应该去除肩胛骨和腿骨。

[ən'les] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] [biː; bi] ['veri] [jʌŋ] [ænd; ənd] ['tendər] ,

Unless	the	joint	be	very	young	and	tender	,
除非	这	联合的	是	非常	年轻的	和	投标	,

除非关节非常年轻且娇嫩，

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['betər] [tuː; tə] [juːz] [ðə; ði] [brest] ['pɔːrʃ(ə)n] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [stuː] [ɔːr] ['frɪkəsiː] ;

it	is	better	to	use	the	breast	portion	for	a	stew	or	fricassee	;
它	是	更好的	到	使用	这	胸部	部分	为了	一个	炖	或者	炖菜	;

鸡胸肉最好用来炖菜或烩菜；

[bʌt; bət] [wen] [naɪs] [ænd; ənd] ['tendər] [ðə; ði] [brest] [meɪ] [biː; bi] ['roʊstɪd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['ʌðər]

but	when	nice	and	tender	the	breast	may	be	roasted	with	the	other
但	什么时候	好的	和	投标	这	胸部	可能	是	烤	和	这	其他

['pɔːʃənz] ,

portions	,
部分	,

但当鸡胸肉变得鲜嫩多汁时，就可以和其他部位一起烤制了。

[æz; əz] [ðə; ði] [tʃɔɪs] [dʒə'lætɪnəs] ['mɔːsəlz] [nɪr] [ðə; ði] [brest] - [boʊnz] [ɑːr; ər] [prɪ'fɜːrd] [baɪ] ['meni] .

as	the	choice	gelatinous	morsels	near	the	breast	-	bones	are	preferred	by	many	.
作为	这	选择	胶状的	小块	靠近	这	胸部	-	骨头	是	首选	经过	许多	.

许多人更喜欢胸骨附近的胶状食物。

[ðɪs] [dʒɔɪnt] [kən'sɪsts] [ʌv; əv] [θriː] ['pɔːʃənz] , — [ðə; ði] ['ʃoʊldər] [ɔːr] ['nʌkl] , [ðə; ði] [brest] [ɔːr] ['brɪskɪt] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [rɪbz] .

This	joint	consists	of	three	portions	,	—	the	shoulder	or	knuckle	,	the	breast	or	brisket	,	and	the	ribs	.
这	联合的	由	的	三	部分	,	—	这	肩膀	或者	指关节	,	这	胸部	或者	胸部	,	和	这	肋骨	.

这个关节由三部分组成——肩部或关节、胸部或胸肉、以及肋骨。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [ðə; ði] ['plætər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['bækboʊn] [ʌp] .

Put	it	on	the	platter	with	the	backbone	up	.
放	它	在	这	拼盘	和	这	骨干	向上	.

把肉放在盘子上，脊骨朝上。

[pʊt] [ðə; ði] [fɔːrk] [ɪn] [nɪr] [ðə; ði] ['nʌkl] .

Put	the	fork	in	near	the	knuckle	.
放	这	叉	在	靠近	这	指关节	.

将叉子插在靠近指关节的地方。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [klɪr] [raʊnd] [ðə; ði][leg][ænd; ənd] [wel] [ʌp][ɑːn][ðə; ði] ['ʃoʊldər] ,

Cut	through	the	flesh	clear	round	the	leg	and	well	up	on	the	shoulder	,
切	通过	这	肉	清除	圆形的	这	腿	和	出色地	向上	在	这	肩膀	,

沿着腿部周围一直切到肩部，切开所有皮肉。

[bʌt; bət][nɑːt] [tuː] [fɑːr][ɑːn][ðə; ði] [brest] .

but	not	too	far	on	the	breast	.
但	不是	也	远的	在	这	胸部	.

但不要太靠近胸部。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði][fɔːrk][lɪft][ðə; ði][leg] [əˈweɪ] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['ʃoʊldər] ,

With	the	fork	lift	the	leg	away	from	the	shoulder	,
和	这	叉	举起	这	腿	离开	从	这	肩膀	,

用叉子将腿从肩膀上抬起，

['kʌtɪŋ] [ɪn] [tɪl] [juː; jʊ] [kʌm] [tuː; tə][ðə; ði][dʒɔɪnt] , ['æftər] ['sepəreitiŋ] [wɪtʃ] ,

cutting	in	till	you	come	to	the	joint	,	after	separating	which	,
切割	在	直到	你	来	到	这	联合的	,	后	分离	哪个	,

切至关节处，然后将关节分开。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði][leg][tuː; tə][ə; eɪ] ['seprət] [dɪʃ] ,

remove	the	leg	to	a	separate	dish	,
消除	这	腿	到	一个	分离	盘子	,

将鸡腿取出，放在另一个盘子里。

[tuː; tə][biː; bi]['æftərwərd] [kʌt]['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] [θruː] [ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːrt] .

to	be	afterward	cut	into	thin	slices	through	the	thickest	part	.
到	是	之后	切	进入	薄的	切片	通过	这	最厚	部分	.

然后从最厚的部分切成薄片。

[kʌt] [əˈkrɔːs] [frʌm; frəm] [left] [tuː; tə] [raɪt] [wer] [ðə; ði][rɪbz][hæv; həv] [bɪn] ['broʊkən] ,

Cut	across	from	left	to	right	where	the	ribs	have	been	broken	,
切	穿过	从	左边	到	正确的	在哪里	这	肋骨	有	到过	破碎的	,

从左到右横切肋骨断裂处，

['sepəreitiŋ] [ðə; ði] ['grɪsəli] [brest] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['ʌpər] ['pɔːrʃ(ə)n] .

separating	the	gristly	breast	from	the	upper	portion	.
分离	这	令人作呕的	胸部	从	这	上	部分	.

将筋膜较多的鸡胸肉与鸡身上部分离。

[ðen] [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [bleɪd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][nɑːt] [bɪn] [dʌn] [bɪˈfɔːr] ['kʊkɪŋ] .

Then	remove	the	blade	if	it	has	not	been	done	before	cooking	.
然后	消除	这	刀刃	如果	它	有	不是	到过	完毕	前	烹饪	.

如果烹饪前尚未取出刀片，则现在取出刀片。

[dɪˈvaɪd] [iːtʃ] [ʌv; əv] [ðiːz] ['pɔːʃənz] [bɪˈtwiːn] [ðə; ði][rɪbz] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv][ðə; ði][rɪb]

Divide	each	of	these	portions	between	the	ribs	,	and	serve	a	piece	of	the	rib
划分	每个	的	这些	部分	之间	这	肋骨	,	和	服务	一个	片	的	这	肋骨

,

,

,

将每份馅料分放在肋排上，然后取一块肋排上桌。

[ðə; ði] [brest] , [ɔːr][ə; eɪ][slaɪs][frʌm; frəm][ðə; ði][leg] , [æz; əz] [prɪˈfɜːrd] .

the	breast	,	or	a	slice	from	the	leg	,	as	preferred	.
这	胸部	,	或者	一个	片	从	这	腿	,	作为	首选	.

鸡胸肉或鸡腿肉，随您喜好。

[nek] [ʌv; əv] [viːl] .

NECK	OF	VEAL	.
脖子	的	小牛肉	.

小牛肉颈部。

[ðə; ði] ['vɜːrtɪbrə] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][dɪs'dʒɔɪntɪd] , [ænd; ənd][ðə; ði][rɪbz] [kʌt][ɑːn][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] [θruː] [ðə; ði]
The **vertebra** **should** **be** **disjointed** **,** **and** **the** **ribs** **cut** **on** **the** **inside** **through** **the**
这 椎骨 应该 是 脱节的 , 和 这 肋骨 切 在 这 里面 通过 这
[boʊn]['oʊnli] ,
bone **only** **,**
骨 仅有的 ,

椎骨应脱位，肋骨只需从内侧切开至骨头即可。

[ɑːn][ðə; ði] [θɪn] [end] .
on **the** **thin** **end** **.**
在 这 薄的 结尾 .

薄弱端。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði] ['plætər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [bæk] [ʌp][ænd; ənd][kʌt] [ə'krɔːs] [frʌm; frəm][left][tuː; tə]
Place **it** **on** **the** **platter** **with** **the** **back** **up** **and** **cut** **across** **from** **left** **to**
地方 它 在 这 拼盘 和 这 后退 向上 和 切 穿过 从 左边 到
[raɪt] ,
right **,**
正确的 ,

将它背面朝上放在盘子上，然后从左到右横向切开。

[wer] [ðə; ði][rɪbz][wɜːr; wər][dɪ'vaɪdɪd] , ['sepəreitiŋ][ðə; ði][smɔːl] ['ɛndz][ʌv; əv][ðə; ði][rɪbz][frʌm; frəm]
where **the** **ribs** **were** **divided** **,** **separating** **the** **small** **ends** **of** **the** **ribs** **from**
在哪里 这 肋骨 是 分割 , 分离 这 小的 结束 的 这 肋骨 从
[ðə; ði] ['θɪkər] ['ʌpər] ['pɔːrʃ(ə)n] ;
the **thicker** **upper** **portion** **;**
这 较厚 上 部分 ;

肋骨被分开的地方，将肋骨的细端与较粗的上部分开；

[ðen] [kʌt] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] [ʃɔːrt] [rɪb] .
then **cut** **between** **each** **short** **rib** **.**
然后 切 之间 每个 短的 肋骨 .

然后沿着每根短肋骨切开。

[kɑːrv] [frʌm; frəm][ðə; ði] [bæk] [daʊn] [ɪn] ['slæntɪŋ] ['slaɪsɪz] ,
Carve **from** **the** **back** **down** **in** **slanting** **slices** **,**
雕刻 从 这 后退 向下 在 斜 切片 ,

从背面向下斜切，

[ðen] [slɪp][ðə; ði] [naɪf] ['ʌndər] [kloʊz][tuː; tə][ðə; ði][rɪbz][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði]['slaɪsɪz] .
then **slip** **the** **knife** **under** **close** **to** **the** **ribs** **and** **remove** **the** **slices** **.**
然后 滑 这 刀 在下面 关闭 到 这 肋骨 和 消除 这 切片 .

然后将刀尖滑到肋骨下方，取出肉片。

[ðɪs] ['gɪvz] [ə; eɪ]['lɑːrdʒər]['pɔːrʃ(ə)n][ðæn; ðən][ðə; ði] ['kʌtɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði]['slaɪsɪz] [streɪt] [wʊd] [gɪv] ,
This **gives** **a** **larger** **portion** **than** **the** **cutting** **of** **the** **slices** **straight** **would** **give** **,**
这 给予 一个 更大的 部分 比 这 切割 的 这 切片 直的 会 给 ,

这样得到的份量比直接切片得到的份量要大。

[ænd; ənd] [jet] [nɑːt][soʊ][lɑːrdʒ][æz; əz] [ɪf] [iːtʃ] [wɜːr; wər] [helpt] [tuː; tə][ə; eɪ] [hoʊl] [rɪb] .
and **yet** **not** **so** **large** **as** **if** **each** **were** **helped** **to** **a** **whole** **rib** **.**
和 然而 不是 所以 大的 作为 如果 每个 是 帮助 到 一个 所有的 肋骨 .

但又不像每人都帮忙掰了一整根肋骨那么大。

[sɜːrv] [ə; eɪ] [ʃɔːrt] [rɪb][wɪð; wɪθ] [iːtʃ] [slaɪs] .
Serve **a** **short** **rib** **with** **each** **slice** **.**
服务 一个 短的 肋骨 和 每个 片 .

每片披萨配一根牛小排。

[brest] [ʌv; əv] [viːl] .
BREAST **OF** **VEAL** **.**
胸部 的 小牛肉 .

小牛肉胸肉。

[pleɪs] [ˌaɪ ˈtiː][ɑːn][ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [brest] - [boʊn][ɔːr] [ˈbrɪskɪt] [ˈnɪrəst] [juː; jʊ] .

Place	it	on	the	dish	with	the	breast	-	bone	or	brisket	nearest	you	.
地方	它	在	这	盘子	和	这	胸部	-	骨	或者	胸部	最近的	你	.

将它放在盘子上，胸骨或牛腩要离你最近。

[kʌt] [ɔːf][ðə; ði] [ˈgrɪsəli] [ˈbrɪskɪt] , [ðen] [ˈseprət] [ˌaɪ ˈtiː][ˈɪntuː] [ˈsekʃnz] .

Cut	off	the	gristly	brisket	,	then	separate	it	into	sections	.
切	离开	这	令人作呕的	胸部	,	然后	分离	它	进入	部分	.

切掉牛腩中筋较多的部分，然后将其分成几块。

[kʌt] [ðə; ði] [ˈʌpər] [pɑːrt] [ˈpærəlel] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][rɪbz] , [ɔːr] [bɪˈtwiːn] [iːtʃ] [rɪb] [ɪf] [ˈveri] [smɔːl] .

Cut	the	upper	part	parallel	with	the	ribs	,	or	between	each	rib	if	very	small	.
切	这	上	部分	平行线	和	这	肋骨	,	或者	之间	每个	肋骨	如果	非常	小的	.

将上部沿肋骨平行切开，如果肋骨很小，则在每根肋骨之间切开。

[slaɪs] [ðə; ði] [ˈswiːtbred] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ə; eɪ] [ˈpɔːrʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ˈbrɪskɪt] , [rɪb] , [ænd; ənd] [ˈswiːtbred] [tuː; tə] [iːtʃ] [ˈpɜːrs(ə)n] .

Slice	the	sweetbread	,	and	serve	a	portion	of	brisket	,	rib	,	and	sweetbread	to	each	person	.
片	这	甜面包	,	和	服务	一个	部分	的	胸部	,	肋骨	,	和	甜面包	到	每个	人	.

将牛胸腺切片，然后给每人一份牛腩、排骨和牛胸腺。

[ˈkæfs] [hed] .

CALF'S	HEAD	.
小牛的	头	.

小牛头。

[ˈkæfs] [hed] [sɜːrvd] [hoʊl] [ɪz][ə; eɪ] [ˈfeɪvərɪt] [dɪʃ] [ɪn] [ˈɪŋgləɪnd] , [bʌt; bət] [ˈseldəm] [siːn] [ɑːn] [əˈmerɪkən] [teiblz] .

Calf's	head	served	whole	is	a	favorite	dish	in	England	,	but	seldom	seen	on	American	tables	.
小牛的	头	服务	所有的	是	一个	最喜欢的	盘子	在	英格兰	,	但	很少	已见	在	美国人	表格	.

整颗小牛头在英国是一道很受欢迎的菜肴，但在美国餐桌上却很少见到。

[fɔːr; fər] [ðoʊz] [huː] [hæv; həv] [ðɪs] [ˈprefrəns] [ə; eɪ] [fjuː] [hɪnts] [əˈbaʊt] [ˈkɑːrvɪŋ] [meɪ] [biː; bi][dɪˈzaɪərəb(ə)l]

For	those	who	have	this	preference	a	few	hints	about	carving	may	be	desirable
为了	那些	WHO	有	这	偏爱	一个	很少	提示	关于	雕刻	可能	是	理想

.

:

.

对于有这种偏好的人来说，一些关于雕刻的提示或许会很有帮助。

[pleɪs] [ˌaɪ ˈtiː][ɑːn][ðə; ði] [ˈplætər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [feɪs] [tɔːrd] [ðə; ði] [raɪt] .

Place	it	on	the	platter	with	the	face	toward	the	right	.
地方	它	在	这	拼盘	和	这	脸	朝向	这	正确的	.

将它放在盘子上，正面朝右。

[kʌt] [frʌm; frəm] [left] [tuː; tə] [raɪt] , [θruː] [ðə; ði] [ˈmɪd(ə)l] [ʌv; əv] [ðə; ði] [tʃiːk] [daʊn] [tuː; tə] [ðə; ði] [boʊn]

Cut	from	left	to	right	,	through	the	middle	of	the	cheek	down	to	the	bone
切	从	左边	到	正确的	,	通过	这	中间	的	这	脸颊	向下	到	这	骨

,

,

,

从左到右，沿着脸颊中部切开，一直切到骨头。

[ɪn] ['sevrəl] ['pærəlel] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] ['miːdiəm] ['θɪknəs] ; [ðen] ['seprət] [ðem; ðəm] [frʌm; frəm] [ðə; ði]
in **several** **parallel** **slices** **of** **medium** **thickness** **;** **then** **separate** **them** **from** **the**
在 一些 平行线 切片 的 中等的 厚度 ; 然后 分离 他们 从 这
[boʊn] .
bone **.**
骨 .

将骨头切成几片中等厚度的平行薄片；然后将其与骨头分离。

[kʌt] [daʊn] [æt; ət] [ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv] [ðə; ði] [θroʊt] [ænd; ənd] [slaɪs] [ðə; ði] [θroʊt] ['swiːtbred] .
Cut **down** **at** **the** **back** **of** **the** **throat** **and** **slice** **the** **throat** **sweetbread** **.**
切 向下 在 这 后退 的 这 喉 和 片 这 喉 甜面包 .

从喉咙后部切开，然后切开喉咙甜面包。

[wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [pɔɪnt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [naɪf] [kʌt] [aʊt] [ðə; ði] [dʒə'lætɪnəs] ['pɔːrʃ(ə)n] [nɪr] [ðə; ði] [aɪ] ,
With **the** **point** **of** **the** **knife** **cut** **out** **the** **gelatinous** **portion** **near** **the** **eye** **,**
和 这 观点 的 这 刀 切 出去 这 胶状的 部分 靠近 这 眼睛 ,

用刀尖切除眼睛附近的胶状部分，

[ænd; ənd] [sɜːrv] [tuː; tə] [ðoʊz] [huː] [dɪ'zaɪər] [ˌaɪ 'tiː] .
and **serve** **to** **those** **who** **desire** **it** **.**
和 服务 到 那些 WHO 欲望 它 .

并为有需要的人提供服务。

[ðer; ðər] [ɪz] [ə; eɪ] [smɔːl] ['pɔːrʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['delɪkət] [liːn] [miːt] [tuː; tə] [biː; bi] [faʊnd] ['æftər] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði]
There **is** **a** **small** **portion** **of** **delicate** **lean** **meat** **to** **be** **found** **after** **removing** **the**
那里 是 一个 小的 部分 的 精美的 倾斜 肉 到 是 成立 后 移除 这
['dʒɔːboʊn] .
jawbone **.**
下颌骨 .

取出下颚骨后，还能找到一小块鲜嫩的瘦肉。

[sʌm; səm] [ɑːr; ər] [fɑːnd] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['pælət] , [wɪtʃ] [laɪz] ['ʌndər] [ðə; ði] [hed] .
Some **are** **fond** **of** **the** **palate** **,** **which** **lies** **under** **the** **head** **.**
一些 是 喜爱 的 这 味蕾 , 哪个 谎言 在下面 这 头 .

有些人喜欢位于头部下方的上颚。

[ðə; ði] [tʌŋ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [slaɪst] ,
The **tongue** **should** **be** **sliced** **,**
这 舌头 应该 是 切片 ,

舌头应该切片。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['pɔːrʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðɪs] [ænd; ənd] [ʌv; əv] [ðə; ði] [breɪnz] ['ɔːfərd] [tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːrs(ə)n] .
and **a** **portion** **of** **this** **and** **of** **the** **brains** **offered** **to** **each** **person** **.**
和 一个 部分 的 这 和 的 这 大脑 提供 到 每个 人 .

其中一部分，以及提供给每个人的大脑的一部分。

[roʊst] [pɪg] .
ROAST **PIG** **.**
烤 猪 .

烤乳猪。

[ðɪs] [ɪz] ['sʌmtaɪmz] ['pɑːrtli] [dɪ'vaɪdɪd] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
This **is** **sometimes** **partly** **divided** **before** **serving** **.**
这 是 有时 部分 分割 前 服务 .

有时会在上菜前将其部分切开。

[kʌt] [ɔːf] [ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] [dɪ'vaɪd] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] ; [ðen] [dɪ'vaɪd] [θruː] [ðə; ði]
Cut **off** **the** **head** **and** **divide** **it** **through** **the** **middle** **;** **then** **divide** **through** **the**
切 离开 这 头 和 划分 它 通过 这 中间 ; 然后 划分 通过 这
['bækboʊn] .
backbone **.**
骨干 .

切掉头部，从中间分开；然后沿着脊骨分开。

[pleɪs] [ˌaɪ ˈtiː][ɑːn][ðə; ði] ['plætər] [bæk] [tuː; tə] [bæk] ,

Place	**it**	**on**	**the**	**platter**	**back**	**to**	**back**	**,**
地方	它	在	这	拼盘	后退	到	后退	,

将它们背靠背地放在盘子上，

[wɪð; wɪθ][hæf][ðə; ði] [hed] [ɑːn] [iːtʃ] [end][ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] .

with	**half**	**the**	**head**	**on**	**each**	**end**	**of**	**the**	**dish**	**.**
和	一半	这	头	在	每个	结尾	的	这	盘子	.

将一半的头放在盘子的两端。

[ɪf] [ðə; ði][pɪg][biː; bi] ['veri] [jʌŋ] , [ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ɪn] ['betər] [staɪl] [tuː; tə] [sɜːrv] [ˌaɪ ˈtiː] [hoʊl] .

If	**the**	**pig**	**be**	**very**	**young**	**,**	**it**	**is**	**in**	**better**	**style**	**to**	**serve**	**it**	**whole**	**.**
如果	这	猪	是	非常	年轻的	,	它	是	在	更好的	风格	到	服务	它	所有的	.

如果猪很小，最好整只食用。

[bɪˈfɔːr] ['kʊkɪŋ] , [trʌs] [ðə; ði] ['fɔːrleg] ['fɔːrwərd][ænd; ənd][ðə; ði][haɪnd][legz] ['bækwərd] .

Before	**cooking**	**,**	**truss**	**the**	**forelegs**	**forward**	**and**	**the**	**hind**	**legs**	**backward**	**.**
前	烹饪	,	桁架	这	前腿	向前	和	这	后	腿	落后	.

烹饪前，将前腿向前捆扎，后腿向后捆扎。

[pleɪs] [ðə; ði][pɪg][ɑːn][ðə; ði] ['plætər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [hed] [æt; ət][ðə; ði][left] .

Place	**the**	**pig**	**on**	**the**	**platter**	**with**	**the**	**head**	**at**	**the**	**left**	**.**
地方	这	猪	在	这	拼盘	和	这	头	在	这	左边	.

将猪放在盘子上，猪头朝左。

[kʌt] [ɔːf][ðə; ði] [hed] , ['sepəreitiŋ][ðə; ði] [nek] - [dʒɔɪnt][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [pɔɪnt] [ʌv; əv][ðə; ði] [naɪf] ,

Cut	**off**	**the**	**head**	**,**	**separating**	**the**	**neck**	**-**	**joint**	**with**	**the**	**point**	**of**	**the**	**knife**	**,**
切	离开	这	头	,	分离	这	脖子	-	联合的	和	这	观点	的	这	刀	,

砍下头部，用刀尖切断颈关节。

[ðen] [kʌt] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [ɑːn] ['iːðər] [saɪd] .

then	**cut**	**through**	**the**	**flesh**	**on**	**either**	**side**	**.**
然后	切	通过	这	肉	在	任何一个	边	.

然后切开两侧的肉。

[teɪk] [ɔːf][ðə; ði] ['ʃəuldəz] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ɪn][ə; eɪ]['sɜːrk(ə)l][frʌm; frəm]['ʌndər][ðə; ði] ['fɔːrleg] [raʊnd]

Take	**off**	**the**	**shoulders**	**by**	**cutting**	**in**	**a**	**circle**	**from**	**under**	**the**	**foreleg**	**round**
拿	离开	这	肩膀	经过	切割	在	一个	圆圈	从	在下面	这	前腿	圆形的

['nɪrli] [tuː; tə][ðə; ði] ['bækboʊn] [ænd; ənd] [daʊn] [ə'gen] .

nearly	**to**	**the**	**backbone**	**and**	**down**	**again**	**.**
几乎	到	这	骨干	和	向下	再次	.

用刀从前腿下方绕着脊柱画一个圆圈，然后向下切，去掉肩部。

[bend] [ˌaɪ ˈtiː]['fɔːrwərd][ænd; ənd][kʌt] [θruː] [ðə; ði][dʒɔɪnt] .

Bend	**it**	**forward**	**and**	**cut**	**through**	**the**	**joint**	**.**
弯曲	它	向前	和	切	通过	这	联合的	.

向前弯曲，然后切断关节。

[kʌt] [ɔːf][ðə; ði][hæmz][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] .

Cut	**off**	**the**	**hams**	**in**	**the**	**same**	**way**	**.**
切	离开	这	火腿	在	这	相同的	方式	.

用同样的方法切下火腿。

[ðen] [splɪt][ðə; ði] ['bækboʊn] [ðə; ði][ɪn'taɪər][leŋkθ; leŋθ][ænd; ənd][dɪ'vaɪd] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] [rɪb] .

Then	**split**	**the**	**backbone**	**the**	**entire**	**length**	**and**	**divide**	**between**	**each**	**rib**	**.**
然后	分裂	这	骨干	这	全部的	长度	和	划分	之间	每个	肋骨	.

然后沿脊柱纵向切开，再将脊柱分成几份，分别分到每根肋骨上。

[kʌt] ['slaɪsɪz][frʌm; frəm][ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði][hæmz][ænd; ənd][ðə; ði] ['ʃəuldəz] .

Cut	**slices**	**from**	**the**	**thickest**	**part**	**of**	**the**	**hams**	**and**	**the**	**shoulders**	**.**
切	切片	从	这	最厚	部分	的	这	火腿	和	这	肩膀	.

从火腿最厚的部分和肩部切下片。

[ðə; ði][rɪbz][ɑːr; ər][ðə; ði] [tʃɔɪs] ['pɔːrʃ(ə)n] ,
The ribs are the choice portion ,
这 肋骨 是 这 选择 部分 ,

肋排是上等部位。

[bʌt; bət] [ðoʊz] [huː] [laɪk][ˌaɪ 'tiː][æt; ət][ɔːl] [kən'sɪdər] ['eni] [pɑːrt][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['delɪkəsi] .
but those who like it at all consider any part of it a delicacy .
但 那些 WHO 喜欢 它 在 全部 考虑 任何 部分 的 它 一个 美味 .

但凡喜欢它的人，都认为它的任何部分都是美味佳肴。

[hæm] .
HAM .
火腿 .

火腿。

[ɪf] [ðə; ði][hæm][ɪz][nɑːt][tuː; tə][biː; bi] [sɜːrvd] [hoʊl] ,
If the ham is not to be served whole ,
如果 这 火腿 是 不是 到 是 服务 所有的 ,

如果火腿不是整块上桌，

[ðə; ði] ['sɪmplɪst] [ænd; ənd][moʊst][ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l] [wei] [ɪz][tuː; tə] [bɪ'gɪn] [nɪr] [ðə; ði] ['smɔːlər] [end][ænd; ənd]
the simplest and most economical way is to begin near the smaller end and
这 最简单的 和 最多 经济 方式 是 到 开始 靠近 这 较小的 结尾 和
[kʌt][ɪn] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,
cut in very thin slices ,
切 在 非常 薄的 切片 ,

最简单、最经济的方法是从较小的一端开始，切成非常薄的片。

[ɑːn] [iːtʃ] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][boʊn] .
on each side of the bone .
在 每个 边 的 这 骨 .

在骨头的两侧。

[dɪ'vaɪd][ðə; ði]['slaɪsɪz][ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] ['niːtli] [ɑːn][ðə; ði] [dɪʃ] , [wʌn] ['læpɪŋ] ['oʊvər]
Divide the slices and arrange them neatly on the dish , one lapping over
划分 这 切片 和 安排 他们 整齐地 在 这 盘子 , 一 交叠 超过
[ə'nʌðər] ,
another ,
其他 ,

将切片切好，整齐地摆放在盘子上，一片叠在另一片上面。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði][fæt] [edʒ] [ˌaʊt'saɪd] .
with the fat edge outside .
和 这 胖的 边缘 外部 .

肥厚的一面朝外。

[wer] [ðə; ði] [hoʊl] [hæm][ɪz][tuː; tə] [ə'pɪr] [ɑːn][ðə; ði] ['teɪbl] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [trɪmd] ['niːtli] ,
Where the whole ham is to appear on the table it should be trimmed neatly ,
在哪里 这 所有的 火腿 是 到 出现 在 这 桌子 它 应该 是 修剪过的 整齐地 ,

如果整只火腿要端上桌，就应该修剪得整齐美观。

[ænd; ənd][ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði][boʊn] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['peɪpər]['rʌf(ə)l] .
and the end of the bone covered with a paper ruffle .
和 这 结尾 的 这 骨 涵盖 和 一个 纸 褶边 .

骨头的末端用纸花边包裹着。

[ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːrt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ɑːn][ðə; ði] ['fɜːrðər] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] ['plætər] .
The thickest part should be on the further side of the platter .
这 最厚 部分 应该 是 在 这 更远 边 的 这 拼盘 .

盘子最厚的部分应该放在盘子的外侧。

[meɪk] [æn; ən][ɪn'sɪʒ(ə)n] [θruː] [ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːrt] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [wei] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['smɔːlər] [end]

Make	an	incision	through	the	thickest	part	,	a	little	way	from	the	smaller	end
制作	一个	切口	通过	这	最厚	部分	,	一个	小的	方式	从	这	较小的	结尾

.

:

.

在最厚的部分切开一个口子，距离较细的一端稍远一些。

[ʃeɪv] [ɔːf] [ɪn] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,

Shave	off	in	very	thin	slices	,
刮胡子	离开	在	非常	薄的	切片	,

削成极薄的片状，

['kʌtɪŋ] [tɔːrd] [ðə; ði]['lɑːrdʒər][end][ænd; ənd] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði][boʊn][æt; ət] ['evri] [slaɪs] .

cutting	toward	the	larger	end	and	down	to	the	bone	at	every	slice	.
切割	朝向	这	更大的	结尾	和	向下	到	这	骨	在	每一个	片	.

每次切片都朝着较大的一端切，一直切到骨头。

[ðə; ði] [naɪf] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['veri] [ʃɑːrp] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [kliːn] [kʌt] ,

The	knife	should	be	very	sharp	to	make	a	clean	cut	,
这	刀	应该	是	非常	锋利的	到	制作	一个	干净的	切	,

刀要非常锋利才能切出干净利落的切口。

[ænd; ənd] [iːtʃ] [slaɪs] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ə; eɪ]['pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði][fæt][wɪð; wɪθ][ðə; ði][krɪsp] [krʌst] .

and	each	slice	should	have	a	portion	of	the	fat	with	the	crisp	crust	.
和	每个	片	应该	有	一个	部分	的	这	胖的	和	这	脆	地壳	.

每一片都应该有一部分肥肉和酥脆的外皮。

[tuː; tə] [sɜːrv] [ˌaɪ 'tiː][hɑːt][ə; eɪ]['sekənd] [deɪ] , [fɪl] [ðə; ði]['kævəti][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [bred] ['stʌfɪŋ] ,

To	serve	it	hot	a	second	day	,	fill	the	cavity	with	a	bread	stuffing	,
到	服务	它	热的	一个	第二	天	,	充满	这	空腔	和	一个	面包	馅	,

第二天如果想趁热食用，可以在空心部分塞入面包馅料。

['kʌvər] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] ['bʌtərd] [krʌmz] , [ænd; ənd] [braʊn] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

cover	it	with	buttered	crumbs	,	and	brown	it	in	the	oven	.
覆盖	它	和	涂黄油的	面包屑	,	和	棕色的	它	在	这	烤箱	.

在上面撒上黄油面包屑，然后在烤箱里烤至金黄色。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [sɜːrvd] [koʊld] ,

If	it	is	to	be	served	cold	,
如果	它	是	到	是	服务	寒冷的	,

如果要冷食，

[braʊn] [ðə; ði] [krʌmz] [fɜːrst][ænd; ənd] [ðen] ['sprɪŋk(ə)l][ðem; ðəm]['oʊvər][ðə; ði] ['stʌfɪŋ] .

brown	the	crumbs	first	and	then	sprinkle	them	over	the	stuffing	.
棕色的	这	面包屑	第一的	和	然后	撒	他们	超过	这	馅	.

先将面包屑煎至金黄，然后撒在馅料上。

[ɪf] [ðɪs] [biː; bi] [dʌn] [ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [wɪl] [nɑːt][draɪ][ænd; ənd][ðə; ði] ['sɪmətri] [ʌv; əv][ðə; ði][hæm][ɪz] [prɪ'zɜːrv] .

If	this	be	done	the	edges	will	not	dry	and	the	symmetry	of	the	ham	is	preserved	.
如果	这	是	完毕	这	边缘	将要	不是	干燥	和	这	对称	的	这	火腿	是	保存完好	.

这样做的话，边缘就不会变干，火腿的对称性也能得以保持。

[kɑːrv] [æz; əz] [bɪ'fɔːr] , [tɔːrd] [ðə; ði]['lɑːrdʒər][end] , [ænd; ənd] [ɪf] [mɔːr] [biː; bi] ['niːdɪd] ,

Carve	as	before	,	toward	the	larger	end	,	and	if	more	be	needed	,
雕刻	作为	前	,	朝向	这	更大的	结尾	,	和	如果	更多的	是	需要	,

像之前那样，朝较大的一端雕刻，如果需要更多，

[kʌt] ['ɔ:lsoʊ][frʌm; frəm][ðə; ði] ['ʌðər] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][boʊn] .

cut	**also**	**from**	**the**	**other**	**side**	**of**	**the**	**bone**	**.**
切	还	从	这	其他	边	的	这	骨	.

从骨头的另一侧也切开。

[baɪ] ['fɪlɪŋ] [ðə; ði]['kævəti] [ə'gen] [wɪð; wɪθ] ['stʌfɪŋ] ,

By	**filling**	**the**	**cavity**	**again**	**with**	**stuffing**	**,**
经过	填充	这	空腔	再次	和	馅	,

通过再次向空腔内填充馅料，

[ə; eɪ][hæm] [meɪ] [bi:; bi] [sɜ:rvd] [æz; əz][ə; eɪ] [hoʊl] [wʌn][ðə; ði][θɜ:rd][taɪm][ænd; ənd] [lʊk] [æz; əz][ɪn'vaɪtɪŋ]

a	**ham**	**may**	**be**	**served**	**as**	**a**	**whole**	**one**	**the**	**third**	**time**	**and**	**look**	**as**	**inviting**
一个	火腿	可能	是	服务	作为	一个	所有的	一	这	第三	时间	和	看	作为	邀请

[æz; əz] [wen] [fɜ:rst] [sɜ:rvd] .

as	**when**	**first**	**served**	**.**
作为	什么时候	第一的	服务	.

即使是第三次上桌，一块火腿看起来也和第一次上桌时一样诱人。

[ʃʊd; ʃəd][ðer; ðər][bi:; bi] [tu:] [ɔ:r] [θri:] [ɪntʃɪz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['θɪkɪst] [end][left][fɔ:r; fər] [ə'nʌðər] ['sɜ:rvɪŋ]

Should	**there**	**be**	**two**	**or**	**three**	**inches**	**of**	**the**	**thickest**	**end**	**left**	**for**	**another**	**serving**
应该	那里	是	二	或者	三	英寸	的	这	最厚	结尾	左边	为了	其他	服务

,

,

,

如果最厚的一端还剩下两三英寸，可以再做一份，

[sɔ:] [ɔ:f][ðə; ði][boʊn] , [leɪ][ðə; ði] [mi:t] [fleʃ] [saɪd][ʌp] ,

saw	**off**	**the**	**bone**	**,**	**lay**	**the**	**meat**	**flesh**	**side**	**up**	**,**
锯	离开	这	骨	,	躺	这	肉	肉	边	向上	,

锯掉骨头，将肉块肉面朝上放置。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði][fæt][ɑ:n][ðə; ði] ['fɜ:rðər] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] ['plætər] , [ænd; ənd] [kɑ:rv] [ˌhɔ:rɪ'zɑ:ntəli] [ɪn] [θɪn]

with	**the**	**fat**	**on**	**the**	**further**	**side**	**of**	**the**	**platter**	**,**	**and**	**carve**	**horizontally**	**in**	**thin**
和	这	胖的	在	这	更远	边	的	这	拼盘	,	和	雕刻	水平方向	在	薄的

['slaɪsɪz] .

slices	**.**
切片	.

将肥肉放在盘子的另一侧，然后水平切成薄片。

[tʌŋ] .

TONGUE	**.**
舌头	.

舌头。

[ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ðə; ði] [tʌŋ] [ɪz][ðə; ði] ['tʃɔɪsəst] ['pɔ:rʃ(ə)n] .

The	**centre**	**of**	**the**	**tongue**	**is**	**the**	**choicest**	**portion**	**.**
这	中心	的	这	舌头	是	这	精选	部分	.

舌头中央部分是最佳食用部位。

[kʌt] [ə'krɔ:s] [ɪn]['slaɪsɪz][æz; əz] [θɪn] [æz; əz][ə; eɪ]['weɪfər] .

Cut	**across**	**in**	**slices**	**as**	**thin**	**as**	**a**	**wafer**	**.**
切	穿过	在	切片	作为	薄的	作为	一个	晶圆	.

横切成薄片，像威化饼一样。

[ðə; ði][tɪp][ʌv; əv][ðə; ði] [tʌŋ] [ɪz] [mɔ:r] ['delɪkət] [wen] [kʌt]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz][ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,

The	**tip**	**of**	**the**	**tongue**	**is**	**more**	**delicate**	**when**	**cut**	**lengthwise**	**in**	**thin**	**slices**	**,**
这	提示	的	这	舌头	是	更多的	精美的	什么时候	切	纵向	在	薄的	切片	,

舌尖纵向切成薄片后口感更嫩。

[ðoʊ] [ðɪs] [ɪz][nɑ:t][ðə; ði]['ju:ʒuəl] ['præktɪs] .

though	**this**	**is**	**not**	**the**	**usual**	**practice**	**.**
尽管	这	是	不是	这	通常	实践	.

但这并非惯例。

[kɔːrnd] [biːf] .
CORNED BEEF .
咸 牛肉 .

咸牛肉。

[kɔːrnd] [biːf] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][pʊt] [waɪl] [hɑːt]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][ɔːr] [moʊld] ,
Corned beef should be put while hot into a pan or mould ,
咸 牛肉 应该 是 放 尽管 热的 进入 一个 平底锅或者 模具 ,

咸牛肉应该趁热放入平底锅或模具中。

[ɪn] ['leər] [ʌv; əv][fæt][ænd; əd] [liːn] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['faɪbəz] ['rʌnɪŋ] [ðə; ði] [lɔːŋ] [weɪ] [ʌv; əv][ðə; ði]
in layers of fat and lean , with the fibres running the long way of the
在 层 的 胖的 和 倾斜 , 和 这 纤维 跑步 这 长的 方式 的 这
[pæn] .
pan .
平底锅 .

脂肪和瘦肉分层，纤维沿着锅的长度方向排列。

['æftər] ['presɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] , [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði] ['plætər] [ænd; əd] [slaɪs] ['θɪnli] [frʌm; frəm][wʌn][end] .
After pressing it , place it on the platter and slice thinly from one end .
后 紧迫 它 , 地方 它 在 这 拼盘 和 片 薄薄的 从 一 结尾 .

压制完成后，将其放在盘子上，从一端切成薄片。

[ðɪs] ['gɪvz] ['juːnɪfɔːrm]['slaɪsɪz] , [kʌt] [ə'krɔːs] [ðə; ði] [greɪn] ,
This gives uniform slices , cut across the grain ,
这 给予 制服 切片 , 切 穿过 这 粮食 ,

这样可以切出纹理均匀、横向切割的薄片。

[iːtʃ] [wʌn] ['hævɪŋ] [ə; eɪ] [fer] [prə'pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv][fæt][ænd; əd] [liːn] .
each one having a fair proportion of fat and lean .
每个 一 拥有 一个 公平的 部分 的 胖的 和 倾斜 .

每一种都含有适量的脂肪和瘦肉。

[ʃɑːr'truːz] , [ɔːr] [prest] [miːt] .
CHARTREUSE , OR PRESSED MEAT .
黄绿色 , 或者 按下 肉 .

黄绿色，或压制肉。

['eni] ['məʊldz] [ʌv; əv] [miːt] , ['iːðər] [pleɪn] [ɔːr][ɪn]['dʒeli][ɔːr][raɪs] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kʌt][frʌm; frəm][wʌn][end]
Any moulds of meat , either plain or in jelly or rice , should be cut from one end
任何 模具 的 肉 , 任何一个 清楚的 或者 在 果冻 或者 米 , 应该 是 切 从 一 结尾
,
,
,

任何肉类模具，无论是原味的、肉冻状的还是米饭状的，都应该从一端切开。

[ɔːr][ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ænd; əd] [tɔːrd] ['iːðər] [end] , [ɪn]['juːnɪfɔːrm]['slaɪsɪz] ,
or in the middle and toward either end , in uniform slices ,
或者 在 这 中间 和 朝向 任何一个 结尾 , 在 制服 切片 ,

或者在中间和两端，切成均匀的薄片，

[ðə; ði] ['θɪknəs] ['veriɪŋ; 'væriɪŋ][wɪð; wɪθ][ðə; ði][kaɪnd][ʌv; əv] [miːt] .
the thickness varying with the kind of meat .
这 厚度 变化 和 这 种类 的 肉 .

厚度因肉的种类而异。

[biː; bi]['kerf(ə)l][nɑːt][tuː; tə] [breɪk] [ðem; ðəm][ɪn] ['sɜːrvɪŋ] .
Be careful not to break them in serving .
是 小心 不是 到 休息 他们 在 服务 .

食用时请小心不要弄碎。

[ɪf] ['oʊnli][ə; eɪ][pɑːrt][ʌv; əv][ə; eɪ][slaɪs][biː; bi] [dɪ'zaɪrd] , [dɪ'vaɪd][ˌaɪ 'tiː] ['niːtli] .

If	only	a	part	of	a	slice	be	desired	,	divide	it	neatly	.
如果	仅有的	一个	部分	的	一个	片	是	想要的	,	划分	它	整齐地	.

如果只需要一部分，请将其整齐地分割。

[help] ['ɔːlsoʊ][tuː; tə][ðə; ði][raɪs][ɔːr]['dʒeli] .

Help	also	to	the	rice	or	jelly	.
帮助	还	到	这	米	或者	果冻	.

也有助于米饭或果冻的制作。

[tuː; tə] [kʌt] [ʌp] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [stuː] [ɔːr] ['frɪkəsiː] .

TO	CUT	UP	A	CHICKEN	FOR	A	STEW	OR	FRICASSEE	.
到	切	向上	一个	鸡	为了	一个	炖	或者	炖菜	.

将鸡切块，准备炖菜或烩菜。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

雕刻和上菜(Carving and Serving)
第2/3页

['nʌθɪŋ] [ɪz] [mɔ:r] [ʌn'saɪtli] [ænd; ənd] [ʌn'æpɪtaɪzɪŋ] [ðæn; ðən][ə; eɪ]['pɔ:rʃ(ə)n][ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [wɪð; wɪθ]
Nothing **is** **more** **unsightly** **and** **unappetizing** **than** **a** **portion** **of** **chicken** **with**
没有什么 是 更多的 难看的 和 令人倒胃口的 比 一个 部分 的 鸡 和
[ðə; ði] [boʊnz] [tʃɑ:pt] [æt; ət][ɔ:l] ['sɔrts] [ʌv; əv] ['æŋglz] ,
the **bones** **chopped** **at** **all** **sorts** **of** **angles** **,**
这 骨头 切碎 在 全部 排序 的 角度 ,

没有什么比一块骨头被切成各种角度的鸡肉更难看、更倒胃口了。

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ] ['splɪntərz] [ʌv; əv][boʊn][ɪn][ðə; ði] [mi:t] .
and **with** **splinters** **of** **bone** **in** **the** **meat** **.**
和 和 碎片 的 骨 在 这 肉 .

肉里还有碎骨头。

[ɔ:l] [boʊnz] [wɪl] ['seprət] ['i:zəli] [æt; ət][ðə; ði][dʒɔɪnt] [wen] [ðə; ði][kɔ:rd][ɔ:r] ['tendən] [ænd; ənd] ['grɪsəli]
All **bones** **will** **separate** **easily** **at** **the** **joint** **when** **the** **cord** **or** **tendon** **and** **gristly**
全部 骨头 将要 分离 容易地 在 这 联合的 什么时候 这 绳索 或者 肌腱 和 令人作呕的
['pɔ:rʃ(ə)n] [kə'nektɪŋ] [ðem; ðəm][hæv; həv] [bɪn] [kʌt] .
portion **connecting** **them** **have** **been** **cut** **.**
部分 连接 他们 有 到过 切 .

当连接骨骼的腱索或肌腱以及软骨部分被切断时，所有骨骼都会在关节处轻易分离。

['æftər][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [hæz; həz] [bɪn] [sɪndʒd] [ænd; ənd] [waɪpt] ,
After **the** **chicken** **has** **been** **singed** **and** **wiped** **,**
后 这 鸡 有 到过 已签名 和 擦拭 ,

鸡肉烧焦擦干后，

[ænd; ənd][ðə; ði][krɑ:p] [rɪ'mu:vd] [frʌm; frəm][ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði] [nek] ,
and **the** **crop** **removed** **from** **the** **end** **of** **the** **neck** **,**
和 这 庄稼 已移除 从 这 结尾 的 这 脖子 ,

并将颈部末端的嗉囊切除。

[pleɪs] [ˌaɪ 'ti:][ɪn] [frʌnt] [ʌv; əv][ju:; jʊ][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [brest] [ʌp][ænd; ənd][ðə; ði] [nek] [æt; ət][ðə; ði][left] .
place **it** **in** **front** **of** **you** **with** **the** **breast** **up** **and** **the** **neck** **at** **the** **left** **.**
地方 它 在 正面 的 你 和 这 胸部 向上 和 这 脖子 在 这 左边 .

将它放在你面前，胸部朝上，颈部朝左。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smɔ:l] [ʃɑ:rp] [naɪf] [meɪk] [æn; ən][ɪn'sɪʒ(ə)n][ɪn][ðə; ði] [θɪn] [skɪn] [bɪ'twi:n] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd]
With **a** **small** **sharp** **knife** **make** **an** **incision** **in** **the** **thin** **skin** **between** **the** **inside**
和 一个 小的 锋利的 刀 制作 一个 切口 在 这 薄的 皮肤 之间 这 里面
[ʌv; əv][ðə; ði][legz][ænd; ənd][ðə; ði]['bɑ:di] .
of **the** **legs** **and** **the** **body** **.**
的 这 腿 和 这 身体 .

用一把锋利的小刀在大腿内侧与身体之间的薄皮肤上切开一个口子。

[kʌt] [θru:] [ðə; ði][skɪn]['oʊnli] , [daʊn] [tɔ:rd] [ðə; ði] [raɪt] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][leg] ,
Cut **through** **the** **skin** **only** **,** **down** **toward** **the** **right** **side** **of** **the** **leg** **,**
切 通过 这 皮肤 仅有的 , 向下 朝向 这 正确的 边 的 这 腿 ,

只需切开皮肤，向下切至腿部右侧即可。

[ænd; ənd] [ðen] [ɑ:n][ðə; ði][left] .
and **then** **on** **the** **left** **.**
和 然后 在 这 左边 .

然后是左边。

[bend][ðə; ði][leg]['oʊvər] [tɔːrd] [juː; jʊ] ,

Bend	**the**	**leg**	**over**	**toward**	**you**	**,**
弯曲	这	腿	超过	朝向	你	,

将腿弯曲朝向自己，

[ænd; ənd][juː; jʊ] [wɪl] [siː] [wer] [ðə; ði] [fleʃ] [dʒɔɪnz][ðə; ði]['bɑːdi][ænd; ənd]['ɔːlsoʊ] [wer] [ðə; ði][dʒɔɪnt]

and	**you**	**will**	**see**	**where**	**the**	**flesh**	**joins**	**the**	**body**	**and**	**also**	**where**	**the**	**joint**
和	你	将要	看	在哪里	这	肉	加入	这	身体	和	还	在哪里	这	联合的

[ɪz] ,

is	**,**
是	,

你会看到肌肉与身体连接的地方，以及关节的位置。

[fɔːr; fər][ðə; ði][boʊn] [wɪl] [muːv] [ɪn][ðə; ði][dʒɔɪnt] .

for	**the**	**bone**	**will**	**move**	**in**	**the**	**joint**	**.**
为了	这	骨	将要	移动	在	这	联合的	.

因为骨头会在关节内移动。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [kloʊz][tuː; tə][ðə; ði]['bɑːdi] ,

Cut	**through**	**the**	**flesh**	**close**	**to**	**the**	**body**	**,**
切	通过	这	肉	关闭	到	这	身体	,

切开靠近身体的皮肉，

[fɜːrst][ɑːn][ðə; ði] [raɪt] [ʌv; əv][ðə; ði][dʒɔɪnt][ænd; ənd] [ðen] [ɑːn][ðə; ði][left] ,

first	**on**	**the**	**right**	**of**	**the**	**joint**	**and**	**then**	**on**	**the**	**left**	**,**
第一的	在	这	正确的	的	这	联合的	和	然后	在	这	左边	,

先在关节右侧，再在左侧。

[ænd; ənd][æz; əz][juː; jʊ][bend][ðə; ði][leg]['oʊvər] , [kʌt][ðə; ði][kɔːrd][ænd; ənd] ['grɪsl] [ɪn][ðə; ði][dʒɔɪnt] ,

and	**as**	**you**	**bend**	**the**	**leg**	**over**	**,**	**cut**	**the**	**cord**	**and**	**gristle**	**in**	**the**	**joint**	**,**
和	作为	你	弯曲	这	腿	超过	,	切	这	绳索	和	脆骨	在	这	联合的	,

当你弯曲腿的时候，剪断关节处的筋膜和软骨。

[ænd; ənd] [ðɪs] [wɪl] [friː] [ðə; ði][leg][frʌm; frəm][ðə; ði]['bɑːdi] .

and	**this**	**will**	**free**	**the**	**leg**	**from**	**the**	**body**	**.**
和	这	将要	自由的	这	腿	从	这	身体	.

这样就能将腿从身体上解脱出来。

[faɪnd][ðə; ði][dʒɔɪnt][ɪn][ðə; ði][leg][ænd; ənd][dɪ'vaɪd][ˌaɪ 'tiː] ['niːtli] .

Find	**the**	**joint**	**in**	**the**	**leg**	**and**	**divide**	**it**	**neatly**	**.**
寻找	这	联合的	在	这	腿	和	划分	它	整齐地	.

找到腿部的关节，并将其整齐地分割开来。

[wɜːrk][ðə; ði] [wɪŋ] [ʌn'tɪl][juː; jʊ] [siː] [wer] [ðə; ði][dʒɔɪnt][ɪz] ,

Work	**the**	**wing**	**until**	**you**	**see**	**where**	**the**	**joint**	**is**	**,**
工作	这	翼	直到	你	看	在哪里	这	联合的	是	,

掰动翅膀直到找到关节的位置，

[ðen] [kʌt] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [ɑːn][ðə; ði] ['ʃoʊldər] ,

then	**cut**	**through**	**the**	**flesh**	**on**	**the**	**shoulder**	**,**
然后	切	通过	这	肉	在	这	肩膀	,

然后切开肩部的肉，

[bend][ðə; ði] [wɪŋ] [ʌp][ænd; ənd][kʌt] [daʊn] [θruː] [ðə; ði] ['grɪsl] [ænd; ənd][kɔːrd] .

bend	**the**	**wing**	**up**	**and**	**cut**	**down**	**through**	**the**	**gristle**	**and**	**cord**	**.**
弯曲	这	翼	向上	和	切	向下	通过	这	脆骨	和	绳索	.

将翅膀向上弯曲，然后向下切开软骨和筋腱。

[meɪk] [ə; eɪ] [streɪt] [kliːn] [kʌt] , ['liːvɪŋ] [noʊ]['dʒægɪd]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] .

Make	**a**	**straight**	**clean**	**cut**	**,**	**leaving**	**no**	**jagged**	**edges**	**.**
制作	一个	直的	干净的	切	,	离开	不	锯齿状	边缘	.

切出一条笔直干净的切口，不要留下锯齿状边缘。

[dɪ'vaɪd][ðə; ði] [wɪŋ] [ɪn][ðə; ði][dʒɔɪnt] , [ænd; ənd] [ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði][leg][ænd; ənd] [wɪŋ] [frʌm; frəm]

Divide	**the**	**wing**	**in**	**the**	**joint**	**,**	**and**	**then**	**remove**	**the**	**leg**	**and**	**wing**	**from**
划分	这	翼	在	这	联合的	,	和	然后	消除	这	腿	和	翼	从

[ðə; ði] ['ɑːpəzɪt] [saɪd] ,

the	**opposite**	**side**	**,**
这	对面的	边	,

将翅膀沿关节处切开，然后从另一侧取下腿和翅膀。

[ænd; ənd][dɪ'vaɪd][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] .

and	**divide**	**in**	**the**	**same**	**way**	**.**
和	划分	在	这	相同的	方式	.

并以同样的方式进行分割。

[meɪk] [æn; ən][ɪn'sɪʒ(ə)n][ɪn][ðə; ði][skɪn] [nɪr] [ðə; ði][vent] ,

Make	**an**	**incision**	**in**	**the**	**skin**	**near**	**the**	**vent**	**,**
制作	一个	切口	在	这	皮肤	靠近	这	发泄	,

在泄殖腔附近的皮肤上做一个切口，

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] ['membreɪn] ['laɪɪŋ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [brest] [ænd; ənd][ðə; ði][teɪl] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði]

cut	**through**	**the**	**membrane**	**lying**	**between**	**the**	**breast**	**and**	**the**	**tail**	**down**	**to**	**the**
切	通过	这	膜	说谎	之间	这	胸部	和	这	尾巴	向下	到	这

['bækboʊn] [ɑːn] [iːtʃ] [saɪd] ,

backbone	**on**	**each**	**side**	**,**
骨干	在	每个	边	,

切开胸部和尾部之间的薄膜，一直切到两侧的脊椎骨。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['entreɪlz] , [ænd; ənd] [breɪk] [ɔːf][ðə; ði] ['bækboʊn] [dʒʌst] [bɪ'loʊ] [ðə; ði][rɪbz] .

remove	**the**	**entrails**	**,**	**and**	**break**	**off**	**the**	**backbone**	**just**	**below**	**the**	**ribs**	**.**
消除	这	内脏	,	和	休息	离开	这	骨干	只是	以下	这	肋骨	.

取出内脏，并在肋骨下方折断脊骨。

['seprət] [ðə; ði][saɪd] - [boʊnz][frʌm; frəm][ðə; ði] [bæk] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [kloʊz][tuː; tə][ðə; ði] ['bækboʊn]

Separate	**the**	**side**	**-**	**bones**	**from**	**the**	**back**	**by**	**cutting**	**close**	**to**	**the**	**backbone**
分离	这	边	-	骨头	从	这	后退	经过	切割	关闭	到	这	骨干

[frʌm; frəm][wʌn][end][tuː; tə][ðə; ði] ['ʌðər] [ɑːn] [iːtʃ] [saɪd] .

from	**one**	**end**	**to**	**the**	**other**	**on**	**each**	**side**	**.**
从	一	结尾	到	这	其他	在	每个	边	.

将侧骨与后骨分离，方法是从两侧的一端到另一端，紧贴脊柱切开。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə][duː] ;

This	**is**	**a**	**little**	**difficult**	**to**	**do**	**;**
这	是	一个	小的	难的	到	做	;

这有点难做到；

[ænd; ənd][ɪn][jʊr; jər][fɜːrst][ɪk'sperɪmənt][ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] ['betər] [nɑːt][tuː; tə][dɪ'vaɪd][ˌaɪ 'tiː][ʌn'tɪl]['æftər]

and	**in**	**your**	**first**	**experiment**	**it**	**would**	**be**	**better**	**not**	**to**	**divide**	**it**	**until**	**after**
和	在	你的	第一的	实验	它	会	是	更好的	不是	到	划分	它	直到	后

['bɔɪlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ,

boiling	**it**	**,**
沸腾	它	,

在你的第一次实验中，最好在煮沸之后再进行分割。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] ['seprəts] [mɔːr] ['iːzəli] ['æftər][ðə; ði] [kə'nektɪŋ] ['grɪsl] [hæz; həz] [bɪn] ['sɔfənd] [baɪ]

as	**it**	**separates**	**more**	**easily**	**after**	**the**	**connecting**	**gristle**	**has**	**been**	**softened**	**by**
作为	它	分离	更多的	容易地	后	这	连接	脆骨	有	到过	软化	经过

['kʊkɪŋ] .

cooking	**.**
烹饪	.

因为经过烹煮，连接处的筋膜软化后，它更容易分离。

[teɪk] [ɔːf][ðə; ði] [nek] [kloʊz][tuː; tə][ðə; ði] [bæk] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [ænd; ənd] ['twɪstɪŋ]

Take	off	the	neck	close	to	the	back	by	cutting	through	the	flesh	and	twisting
拿	离开	这	脖子	关闭	到	这	后退	经过	切割	通过	这	肉	和	扭曲

[ɔːr] ['rɪŋɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ʌn'tɪl][ðə; ði][boʊn][ɪz][dɪs'dʒɔɪntɪd] .

or	wringing	it	until	the	bone	is	disjointed	.
或者	拧干	它	直到	这	骨	是	脱节的	.

将脖子靠近背部的地方切开，切开皮肉，然后扭转或拧紧，直到骨头脱臼。

[kʌt] [ɔːf][ðə; ði] [wɪʃ] - [boʊn][ɪn][ə; eɪ] ['slæntɪŋ] [də'rekʃn; daɪ'rekʃn][frʌm; frəm][ðə; ði] [frʌnt] [ʌv; əv][ðə; ði]

Cut	off	the	wish	-	bone	in	a	slanting	direction	from	the	front	of	the
切	离开	这	希望	-	骨	在	一个	斜	方向	从	这	正面	的	这

[brest] - [boʊn] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði] ['ʃoʊldər] [ɑːn] [iːtʃ] [saɪd] .

breast	-	bone	down	to	the	shoulder	on	each	side	.
胸部	-	骨	向下	到	这	肩膀	在	每个	边	.

从胸骨前部向下至肩部，沿倾斜方向切除叉骨。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði]['kɑːrtɪlɪdʒ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði]['kɑːlər] - [boʊn][ænd; ənd][ðə; ði] [brest]

Cut	through	the	cartilage	between	the	end	of	the	collar	-	bone	and	the	breast
切	通过	这	软骨	之间	这	结尾	的	这	衣领	-	骨	和	这	胸部

.

:

.

切开锁骨末端和乳房之间的软骨。

[kʌt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði] ['ʃoʊldər] - [bleɪd] [ænd; ənd][ðə; ði] [bæk] [daʊn] [tɔːrd] [ðə; ði]

Cut	between	the	end	of	the	shoulder	-	blade	and	the	back	down	toward	the
切	之间	这	结尾	的	这	肩膀	-	刀刃	和	这	后退	向下	朝向	这

[wɪŋ] - [dʒɔɪnt] ,

wing	-	joint	,
翼	-	联合的	,

从肩胛骨末端和背部之间向下切至翼关节处，

[tɜːrn][ðə; ði] [bleɪd] ['oʊvər] [tɔːrd] [ðə; ði] [nek] , [ænd; ənd][kʌt] [θruː] [ðə; ði][dʒɔɪnt] .

turn	the	blade	over	toward	the	neck	,	and	cut	through	the	joint	.
转动	这	刀刃	超过	朝向	这	脖子	,	和	切	通过	这	联合的	.

将刀刃转向颈部，切开关节。

[ðɪs] [dʒɔɪnt][ɪn][ðə; ði] [wɪŋ] , ['kɑːlər] - [boʊn] , [ænd; ənd] ['ʃoʊldər] - [bleɪd] [ɪz][ðə; ði]['hɑːrdɪst; 'hɑːrdəst]

This	joint	in	the	wing	,	collar	-	bone	,	and	shoulder	-	blade	is	the	hardest
这	联合的	在	这	翼	,	衣领	-	骨	,	和	肩膀	-	刀刃	是	这	最难

[tuː; tə] ['seprət] .

to	separate	.
到	分离	.

翅膀、锁骨和肩胛骨之间的这个关节是最难分离的。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [brest] [frʌm; frəm][ðə; ði] [bæk] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði]['kɑːrtɪlɪdʒ] [kə'nektɪŋ] [ðə; ði]

Remove	the	breast	from	the	back	by	cutting	through	the	cartilage	connecting	the
消除	这	胸部	从	这	后退	经过	切割	通过	这	软骨	连接	这

[rɪbz] ;

ribs	;
肋骨	;

从背部切开连接肋骨的软骨，取出乳房；

[ðɪs] [kæn; kən][biː; bi] [siːn] [frʌm; frəm][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] .

this	can	be	seen	from	the	inside	.
这	能	是	已见	从	这	里面	.

从内部可以看到这一点。

[ðə; ði] [brest] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][left] [hoʊl] [ænd; ənd][ðə; ði][boʊn] [rɪ'muːvd] ['æftər] ['stjuɪŋ] ;

The	breast	should	be	left	whole	and	the	bone	removed	after	stewing	;
这	胸部	应该	是	左边	所有的	和	这	骨	已移除	后	炖	;

鸡胸肉要保持完整，炖好后剔除骨头；

[bʌt; bət] [ɪf] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi][fraɪd][ju:; jʊ] [meɪ] [rɪ'mu:v] [ðə; ði][boʊn][fɜ:rst] .

but	**if**	**the**	**chicken**	**is**	**to**	**be**	**fried**	**you**	**may**	**remove**	**the**	**bone**	**first**	**.**
但	如果	这	鸡	是	到	是	油煎	你	可能	消除	这	骨	第一的	.

但如果鸡肉要油炸，可以先把骨头剔除。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][nɑ:t] ['nesəseri] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [tu:; tə][dɪ'vaɪd][ˌaɪ 'ti:][soʊ] [maɪ'nu:tli] ,

It	**is**	**not**	**necessary**	**in**	**boiling**	**a**	**chicken**	**to**	**divide**	**it**	**so**	**minutely**	**,**
它	是	不是	必要的	在	沸腾	一个	鸡	到	划分	它	所以	精确到分钟	,

煮鸡时没必要切得那么细碎。

[fɔ:r; fər][ðə; ði] [wɪŋz] [ænd; ənd][legz][kæn; kən][bi:; bi][dɪs'dʒɔɪntɪd] ,

for	**the**	**wings**	**and**	**legs**	**can**	**be**	**disjointed**	**,**
为了	这	翅膀	和	腿	能	是	脱节的	,

因为翅膀和腿可以拆卸，

[ænd; ənd][ðə; ði][saɪd] - [boʊnz][ænd; ənd] [brest] ['sepəreɪtɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [bæk] [mɔ:r] ['i:zəli] ['æftər]

and	**the**	**side**	**-**	**bones**	**and**	**breast**	**separated**	**from**	**the**	**back**	**more**	**easily**	**after**
和	这	边	-	骨头	和	胸部	分开	从	这	后退	更多的	容易地	后

['kʊkɪŋ] ;

cooking	**;**
烹饪	;

煮熟后，侧骨和胸肉更容易与背部分离；

[bʌt; bət][ˌaɪ 'ti:][ɪz]['væljuəb(ə)l] ['præktɪs] ,

but	**it**	**is**	**valuable**	**practice**	**,**
但	它	是	有价值的	实践	,

但这是一种很有价值的练习。

[ænd; ənd] [ɪf] [wʌn] [lə:nz] [tu:; tə][du:][ˌaɪ 'ti:] ['ni:tli] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [help][ɪn] ['kɑ:rvɪŋ] [ə; eɪ] [bɔɪld] [faʊl] [ɔ:r]

and	**if**	**one**	**learns**	**to**	**do**	**it**	**neatly**	**it**	**will**	**help**	**in**	**carving**	**a**	**boiled**	**fowl**	**or**
和	如果	一	学习	到	做	它	整齐地	它	将要	帮助	在	雕刻	一个	煮沸	鸡	或者

[roʊst] ['tɜ:rki] .

roast	**turkey**	**.**
烤	火鸡	.

如果学会了如何干净利落地切肉，将有助于切开煮熟的家禽或烤火鸡。

[ɪn] [ɜ'eɪndʒɪŋ] [ə; eɪ] [ˌfrikə'si:d] ['tʃɪkɪn] [ɑ:n][ðə; ði] ['plætər] ,

In	**arranging**	**a**	**fricasseed**	**chicken**	**on**	**the**	**platter**	**,**
在	安排	一个	炖菜	鸡	在	这	拼盘	,

将炖鸡摆放在盘子上时，

[pʊt][ðə; ði] [nek] [ænd; ənd][rɪbz][æt; ət][ðə; ði][left] [end][ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd][ðə; ði] ['bækboʊn]

put	**the**	**neck**	**and**	**ribs**	**at**	**the**	**left**	**end**	**of**	**the**	**dish**	**and**	**the**	**backbone**
放	这	脖子	和	肋骨	在	这	左边	结尾	的	这	盘子	和	这	骨干

[æt; ət][ðə; ði] [raɪt] [end] .

at	**the**	**right**	**end**	**.**
在	这	正确的	结尾	.

将猪颈肉和肋排放在盘子的左侧，将脊骨放在右侧。

[pʊt][ðə; ði] [brest] ['oʊvər][ðə; ði][rɪbz] , [ə'reɪndʒ] [ðə; ði] [wɪŋz] [ɑ:n] [i:tʃ] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [brest] ,

Put	**the**	**breast**	**over**	**the**	**ribs**	**,**	**arrange**	**the**	**wings**	**on**	**each**	**side**	**of**	**the**	**breast**	**,**
放	这	胸部	超过	这	肋骨	,	安排	这	翅膀	在	每个	边	的	这	胸部	,

将鸡胸肉放在肋骨上，将鸡翅放在鸡胸肉的两侧。

[ðə; ði]['sekənd][dʒɔɪnts][nekst][tu:; tə][ðə; ði][saɪd] - [boʊnz] , [ænd; ənd] [krɔ:s] [ðə; ði]['ɛndz][ʌv; əv][ðə; ði]

the	**second**	**joints**	**next**	**to**	**the**	**side**	**-**	**bones**	**,**	**and**	**cross**	**the**	**ends**	**of**	**the**
这	第二	关节	下一个	到	这	边	-	骨头	,	和	叉	这	结束	的	这

['drʌmstik] ['oʊvər][ðə; ði][teɪl] .

drumsticks	**over**	**the**	**tail**	**.**
鸡腿	超过	这	尾巴	.

第二关节位于侧骨旁边，并将鸡腿末端交叉到尾巴上。

[bɔɪld] [faʊl] [ɔːr] ['tɜːrki] .
BOILED FOWL OR TURKEY .
煮沸 鸡 或者 火鸡 .

水煮家禽或火鸡。

[faʊlz] [ɔːr] ['tɜːkɪz] [fɔːr; fər] ['bɔɪlɪŋ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [trʌst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['ɛndz][ʌv; əv][ðə; ði][legz]
Fowls or turkeys for boiling should be trussed with the ends of the legs
家禽 或者 火鸡 为了 沸腾 应该 是 桁架 和 这 结束 的 这 腿
[drɔːn] ['ɪntuː][ðə; ði]['bɑːdi] [θruː] [ə; eɪ][slɪt][ɪn][ðə; ði][skɪn] ,
drawn into the body through a slit in the skin ,
绘制 进入 这 身体 通过 一个 缝隙 在 这 皮肤 ,

用于水煮的家禽或火鸡应该捆扎起来，腿的末端从皮肤上的小口拉入体内。

[ænd; ənd] [kept] [ɪn] [pleɪs] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smɔːl] ['skjuːər] .
and kept in place with a small skewer .
和 保留 在 地方 和 一个 小的 烤肉串 .

并用一根小竹签固定住。

[tɜːrn][ðə; ði][tɪp][ʌv; əv][ðə; ði] [wɪŋ] ['oʊvər][ɑːn][ðə; ði] [bæk] .
Turn the tip of the wing over on the back .
转动 这 提示 的 这 翼 超过 在 这 后退 .

将翅膀尖端翻到背面。

[kʌt] [ɔːf][ðə; ði] [nek] , [nɑːt][ðə; ði][skɪn] , [kloʊz][tuː; tə][ðə; ði]['bɑːdi] , [ænd; ənd]['æftər] ['pʊtɪŋ] [ɪn][ðə; ði]
Cut off the neck , not the skin , close to the body , and after putting in the
切 离开 这 脖子 , 不是 这 皮肤 , 关闭 到 这 身体 , 和 后 推杆 在 这
['stʌfɪŋ] ,
stuffing ,
馅 ,

切掉脖子，不要切掉皮，靠近身体，然后塞入馅料。

['fæsn] [ðə; ði][skɪn][ʌv; əv][ðə; ði] [nek] [tuː; tə][ðə; ði] [bæk] .
fasten the skin of the neck to the back .
系 这 皮肤 的 这 脖子 到 这 后退 .

将颈部皮肤缝合到背部。

[pʊt] [strɪps] [ʌv; əv] [klɔːθ] [raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] , [ɔːr][pɪn][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [klɔːθ] ,
Put strips of cloth round it , or pin it in a cloth ,
放 条状物 的 布 圆形的 它 , 或者 别针 它 在 一个 布 ,

用布条包起来，或者用布别起来。

[tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [waɪt] [ænd; ənd] [prɪ'zɜːrv] [ðə; ði] [ʃeɪp] .
to keep it white and preserve the shape .
到 保持 它 白色的 和 保存 这 形状 .

保持其洁白并保持形状。

[ɪn] ['kɑːrvɪŋ] , [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði] ['plætər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [hed] [æt; ət][ðə; ði][left] .
In carving , place it on the platter with the head at the left .
在 雕刻 , 地方 它 在 这 拼盘 和 这 头 在 这 左边 .

雕刻时，将雕像放在盘子上，头部朝左。

[pʊt][ðə; ði][fɔːrk][ɪn]['fɜːrmli][ə'krɔːs][ðə; ði] [brest] - [boʊn] .
Put the fork in firmly across the breast - bone .
放 这 叉 在 牢牢 穿过 这 胸部 - 骨 .

将叉子牢牢地插在胸骨上。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [pɔɪnt] [ʌv; əv][ðə; ði] [naɪf] [kʌt] [θruː] [ðə; ði][skɪn] [nɪr] [ðə; ði][teɪl] ,
With the point of the knife cut through the skin near the tail ,
和 这 观点 的 这 刀 切 通过 这 皮肤 靠近 这 尾巴 ,

用刀尖划开尾巴附近的皮肤，

[ænd; ənd][lɪft][ðə; ði][legz][aʊt][frʌm; frəm][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] .

and	lift	the	legs	out	from	the	inside	.
和	举起	这	腿	出去	从	这	里面	.

从内侧将腿抬起来。

[ðen] [kʌt] [θruː] [ðə; ði][skɪn] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][legz][ænd; ənd]['bɑːdi] , [bend][ðə; ði][leg]['oʊvər] ,

Then	cut	through	the	skin	between	the	legs	and	body	,	bend	the	leg	over	,
然后	切	通过	这	皮肤	之间	这	腿	和	身体	,	弯曲	这	腿	超过	,

然后切开双腿与身体之间的皮肤，将腿弯曲过来，

[ænd; ənd][kʌt] [ə'krɔːs] [θruː] [ðə; ði][dʒɔɪnt] .

and	cut	across	through	the	joint	.
和	切	穿过	通过	这	联合的	.

然后横切关节。

[kʌt] [frʌm; frəm][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] ['ʃoʊldər] [daʊn] [tɔːrd] [ðə; ði]['bɑːdi][ʌn'tɪl][ðə; ði] [wɪŋ] - [dʒɔɪnt]

Cut	from	the	top	of	the	shoulder	down	toward	the	body	until	the	wing	-	joint
切	从	这	顶部	的	这	肩膀	向下	朝向	这	身体	直到	这	翼	-	联合的

[ɪz][ɪk'spoʊzd] ,

is	exposed	,
是	裸露	,

从肩部上方向下切至躯干，直到露出翼关节为止。

[ðen] [kʌt] [θruː] [ðɪs] , ['sepəreitiŋ][ðə; ði] [wɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði]['bɑːdi] .

then	cut	through	this	,	separating	the	wing	from	the	body	.
然后	切	通过	这	,	分离	这	翼	从	这	身体	.

然后切开，将翅膀与身体分离。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][leg][ænd; ənd] [wɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['ʌðər] [saɪd] .

Remove	the	leg	and	wing	from	the	other	side	.
消除	这	腿	和	翼	从	这	其他	边	.

从另一侧移除腿和翅膀。

[ʃeɪv] [ɔːf][ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs][ɑːn][ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði] [brest] [tɔːrd] [iːtʃ] [wɪŋ] - [dʒɔɪnt] ,

Shave	off	a	thin	slice	on	the	end	of	the	breast	toward	each	wing	-	joint	,
刮胡子	离开	一个	薄的	片	在	这	结尾	的	这	胸部	朝向	每个	翼	-	联合的	,

在鸡胸肉末端靠近每个翅关节处削去薄薄一层，

[slɪp][ðə; ði] [naɪf] ['ʌndər][æt; ət][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] [brest] - [boʊn] , [ænd; ənd][tɜːrn] [bæk] [ðə; ði] [wɪʃ] - [boʊn] .

slip	the	knife	under	at	the	top	of	the	breast	-	bone	,	and	turn	back	the
滑	这	刀	在下面	在	这	顶部	的	这	胸部	-	骨	,	和	转动	后退	这

wish	-	bone	.
希望	-	骨	.

将刀尖滑入胸骨上端下方，然后将许愿骨向后翻转。

['keɪpɑːn][ænd; ənd][lɑːrdʒ] [faʊlz] [meɪ] [biː; bi] [slaɪst] ['θɪnli] [ə'krɔːs][ðə; ði] [brest] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz][ə; eɪ][roʊst] ['tɜːrki] .

Capons	and	large	fowls	may	be	sliced	thinly	across	the	breast	in	the	same	manner
阉鸡	和	大的	家禽	可能	是	切片	薄薄的	穿过	这	胸部	在	这	相同的	方式

as	a	roast	turkey	.
作为	一个	烤	火鸡	.

阉鸡和大型家禽可以像烤火鸡一样，将胸部切成薄片。

[bʌt; bət] [ɪf] [ðə; ði] [faʊl] [biː; bi] [smɔːl] ,

But	if	the	fowl	be	small	,
但	如果	这	鸡	是	小的	,

但如果家禽体型较小，

[drɔː] [ðə; ði] [naɪf] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] [brest] - [boʊn][ɑːn] [iːtʃ] [saɪd] ,

draw	the	knife	along	the	edge	of	the	breast	-	bone	on	each	side	,
画	这	刀	沿着	这	边缘	的	这	胸部	-	骨	在	每个	边	,

用刀沿着胸骨两侧边缘划一圈，

[ænd; ənd] [leɪ] [ðə; ði] [miːt] [əˈweɪ] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [boʊn] ; [ðə; ði] ['fɪlɪts] [wɪl] ['seprət] ['iːzəli] .

and	lay	the	meat	away	from	the	bone	;	the	fillets	will	separate	easily	.
和	躺	这	肉	离开	从	这	骨	;	这	鱼片	将要	分离	容易地	.

将肉从骨头上剔下来；鱼片很容易就能分开。

[ðen] [dɪˈvaɪd] [ðə; ði] [miːt] [əˈkrɔːs] [ðə; ði] [greɪn] .

Then	divide	the	meat	across	the	grain	.
然后	划分	这	肉	穿过	这	粮食	.

然后逆着纹理将肉切成两半。

['seprət] [ðə; ði] ['kɑːlər] - [boʊn] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [brest] .

Separate	the	collar	-	bone	from	the	breast	.
分离	这	衣领	-	骨	从	这	胸部	.

将锁骨与乳房分离。

[slɪp] [ðə; ði] [naɪf] ['ʌndər] [ðə; ði] ['ʃoʊldər] - [bleɪd] , [tɜːrn] [ˌaɪ 'tiː] ['oʊvər] , [ænd; ənd] ['seprət] [æt; ət] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] .

Slip	the	knife	under	the	shoulder	-	blade	,	turn	it	over	,	and	separate	at	the	joint	.
滑	这	刀	在下面	这	肩膀	-	刀刃	,	转动	它	超过	,	和	分离	在	这	联合的	.

将刀尖滑入肩胛骨下方，翻转过来，在关节处将其分开。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] ['kɑːrtɪlɪdʒ] [kə'nektɪŋ] [ðə; ði] [rɪbz] ; [ðɪs] [wɪl] ['seprət] [ðə; ði] [brest] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [bæk] .

Cut	through	the	cartilage	connecting	the	ribs	;	this	will	separate	the	breast	from	the	back	.
切	通过	这	软骨	连接	这	肋骨	;	这	将要	分离	这	胸部	从	这	后退	.

切开连接肋骨的软骨；这样就能将乳房与背部分离。

[naʊ] [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [fɔːrk] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [brest] , [tɜːrn] [ðə; ði] [bæk] ['oʊvər] , [pleɪs] [ðə; ði] [naɪf] [ˌmɪdˈweɪ] ,

Now	remove	the	fork	from	the	breast	,	turn	the	back	over	,	place	the	knife	midway	,
现在	消除	这	叉	从	这	胸部	,	转动	这	后退	超过	,	地方	这	刀	中途	,

现在把叉子从鸡胸肉上取下来，把鸡胸肉翻过来，把刀放在鸡胸肉中间，

[ænd; ənd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [fɔːrk] [lɪft] [ʌp] [ðə; ði] [teɪl] [end] , ['sepəreitiŋ] [ðə; ði] [bæk] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['bɑːdi] .

and	with	the	fork	lift	up	the	tail	end	,	separating	the	back	from	the	body	.	.
和	和	这	叉	举起	向上	这	尾巴	结尾	,	分离	这	后退	从	这	身体	.	.

然后用叉子抬起尾部，将后部与身体分离。

[pleɪs] [ðə; ði] [fɔːrk] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['bækboʊn] ,

Place	the	fork	in	the	middle	of	the	backbone	,
地方	这	叉	在	这	中间	的	这	骨干	,

将叉子放在脊柱中间，

[kʌt] [kloʊz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bækboʊn] [frʌm; frəm] [wʌn] [end] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌðər] [ɑːn] [iːtʃ] [saɪd] , ['friːɪŋ] [ðə; ði] [saɪd] - [boʊnz] .

cut	close	to	the	backbone	from	one	end	to	the	other	on	each	side	,	freeing	the	side	-	bones	.
切	关闭	到	这	骨干	从	一	结尾	到	这	其他	在	每个	边	,	释放	这	边	-	骨头	.

沿着脊柱两侧从一端到另一端切开，将侧骨分离出来。

[ðə; ði] [wɪŋ] [ænd; ənd] [brest] [ʌv; əv][ə; eɪ] [bɔɪld] [faʊl] [ɑːr; ər][ðə; ði] ['feɪvərɪt] ['pɔːʃənz] .

The	wing	and	breast	of	a	boiled	fowl	are	the	favorite	portions	.
这	翼	和	胸部	的	一个	煮沸	鸡	是	这	最喜欢的	部分	.

水煮鸡的翅膀和胸脯肉是最受欢迎的部位。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪm'pɔːrt(ə)nt] [ðæt] [ðə; ði] [faʊl] [biː; bi] [kʊkt] [dʒʌst] [raɪt] .

It	is	important	that	the	fowl	be	cooked	just	right	.
它	是	重要的	那	这	鸡	是	煮熟	只是	正确的	.

家禽的烹饪温度一定要恰到好处。

[ɪf] [ˌʌndər'dʌn] , [ðə; ði][dʒɔɪnts] [wɪl] [nɑːt] ['seprət] ['redɪli] ;

If	underdone	,	the	joints	will	not	separate	readily	;
如果	未煮熟	,	这	关节	将要	不是	分离	容易	;

如果做得不够，接缝就不容易分离；

[ænd; ənd] [ɪf] [ˌoʊvər'dʌn] [ðeɪ] [wɪl] [fɔːl][ə'pɑːrt][soʊ] ['kwɪkli] [ðæt] ['kɑːrvɪŋ] [ɪz][ɪm'pɑːsəb(ə)l] .

and	if	overdone	they	will	fall	apart	so	quickly	that	carving	is	impossible	.
和	如果	做得太过火了	他们	将要	落下	除	所以	迅速地	那	雕刻	是	不可能的	.

如果过度加工，它们会很快散架，以至于无法雕刻。

[ən'les] [ðə; ði] [naɪf] [biː; bi] ['veri] [ʃɑːrp] , [ænd; ənd][ðə; ði][wɜːrk] [dʌn] ['kerfəli] ,

Unless	the	knife	be	very	sharp	,	and	the	work	done	carefully	,
除非	这	刀	是	非常	锋利的	,	和	这	工作	完毕	小心	,

除非刀非常锋利，而且工作做得非常细致，

[ðə; ði][skɪn][ʌv; əv][ðə; ði] [brest] [wɪl] [kʌm] [ɔːf][wɪð; wɪθ][ðə; ði][leg][ɔːr] [wɪŋ] .

the	skin	of	the	breast	will	come	off	with	the	leg	or	wing	.
这	皮肤	的	这	胸部	将要	来	离开	和	这	腿	或者	翼	.

鸡胸的皮会随着鸡腿或鸡翅一起脱落。

[brɔɪld] ['tʃɪkɪn] .

BROILED	CHICKEN	.
烤制	鸡	.

烤鸡。

[splɪt][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [daʊn][ðə; ði][bæk][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['bækboʊn] .

Split	the	chicken	down	the	back	and	remove	the	backbone	.
分裂	这	鸡	向下	这	后退	和	消除	这	骨干	.

将鸡从背部剖开，取出脊骨。

[ɪf] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [biː; bi] ['veri] [jʌŋ] [ænd; ənd] ['tendər] — [ænd; ənd]['oʊnli] [sʌtʃ] [ɑːr; ər]['suːtəb(ə)l]

If	the	chicken	be	very	young	and	tender	—	and	only	such	are	suitable
如果	这	鸡	是	非常	年轻的	和	投标	—	和	仅有的	这样的	是	合适的

[fɔːr; fər] ['brɔɪlɪŋ] — [rɪ'muːv] [ðə; ði] [brest] - [boʊn] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] ,

for	broiling	—	remove	the	breast	-	bone	before	cooking	,
为了	烤制	—	消除	这	胸部	-	骨	前	烹饪	,

如果鸡非常嫩，肉质鲜嫩——只有这种鸡才适合烤制——那么在烹饪前要去除胸骨。

[ɔːr][kʌt][ðə; ði][boʊn] [θruː] [ðə; ði]['mɪd(ə)l] , ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz][ænd; ənd] ['krɔːswaɪz] [frʌm; frəm][ðə; ði]

or	cut	the	bone	through	the	middle	,	lengthwise	and	crosswise	from	the
或者	切	这	骨	通过	这	中间	,	纵向	和	横向	从	这

[ˌɪn'saɪd] ,

inside	,
里面	,

或者从内部将骨头纵向和横向切开，

[wɪ'ðaʊt] ['kʌtɪŋ] ['ɪntuː][ðə; ði] [miːt] .

without	cutting	into	the	meat	.
没有	切割	进入	这	肉	.

无需切开肉。

[ɪn] ['sɜːrvɪŋ] , [dɪ'vaɪd] [θruː] [ðə; ði] [brest] [frʌm; frəm][ðə; ði] [nek] [daʊn] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [hæf][tuː; tə]

In	serving	,	divide	through	the	breast	from	the	neck	down	,	and	serve	half	to
在	服务	,	划分	通过	这	胸部	从	这	脖子	向下	,	和	服务	一半	到

[iːtʃ] ['pɜːrs(ə)n] ;

each	person	;
每个	人	;

上菜时，从鸡脖子往下切开鸡胸肉，每人一半；

[ɔːr] [ɪf] [ə; eɪ] ['smɔːlər] ['pɔːrʃ(ə)n][biː; bi] [dɪ'zaɪrd] , [dɪ'vaɪd] [iːtʃ] [hæf] ['krɔːswaɪz] [θruː] [ðə; ði] [brest] ,

or	if	a	smaller	portion	be	desired	,	divide	each	half	crosswise	through	the	breast	,
或者	如果	一个	较小的	部分	是	想要的	,	划分	每个	一半	横向	通过	这	胸部	,

或者，如果想要小份，就将每一半鸡胸肉横向切成两半。

['liːvɪŋ] [ðə; ði] [wɪŋ] [ɑːn][wʌn][pɑːrt][ænd; ənd][ðə; ði][leg][ɑːn][ðə; ði] ['ʌðər] .

leaving	the	wing	on	one	part	and	the	leg	on	the	other	.
离开	这	翼	在	一	部分	和	这	腿	在	这	其他	.

一边留下翅膀，另一边留下腿。

[ɪf] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [biː; bi][lɑːrdʒ] , [breɪk] [ðə; ði][dʒɔɪnts][ʌv; əv][ðə; ði][legz] , [θaɪz] , [ænd; ənd] [wɪŋz] ,

If	the	chicken	be	large	,	break	the	joints	of	the	legs	,	thighs	,	and	wings	,
如果	这	鸡	是	大的	,	休息	这	关节	的	这	腿	,	大腿	,	和	翅膀	,

如果鸡个头较大，就把腿、大腿和翅膀的关节掰断。

[wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] [θruː] [ðə; ði][skɪn] ; [kʌt][ðə; ði] ['tendənz] [ɑːn][ðə; ði] [θaɪz] [frʌm; frəm][ðə; ði]

without	breaking	through	the	skin	;	cut	the	tendons	on	the	thighs	from	the
没有	打破	通过	这	皮肤	;	切	这	肌腱	在	这	大腿	从	这

[ˌɪn'saɪd] ,

inside	,
里面	,

不要刺破皮肤；从内侧切断大腿上的肌腱。

[kʌt][ðə; ði] ['membreɪn] [ɑːn][ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]['kɑːlər] - [boʊn][ænd; ənd] [wɪŋ] - [dʒɔɪnt] , [ænd; ənd]

cut	the	membrane	on	the	inside	of	the	collar	-	bone	and	wing	-	joint	,	and
切	这	膜	在	这	里面	的	这	衣领	-	骨	和	翼	-	联合的	,	和

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [brest] - [boʊn] .

remove	the	breast	-	bone	.
消除	这	胸部	-	骨	.

切开锁骨和翼状关节内侧的膜，取出胸骨。

[ðɪs] [meɪ] [ɔːl][biː; bi] [dʌn] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] , [ænd; ənd] [wɪl] [nɑːt]['ɪndʒər][ðə; ði] [ə'pɪrəns] [ʌv; əv][ðə; ði]

This	may	all	be	done	before	cooking	,	and	will	not	injure	the	appearance	of	the
这	可能	全部	是	完毕	前	烹饪	,	和	将要	不是	损伤	这	外貌	的	这

[ˌaʊt'saɪd] .

outside	.
外部	.

这些步骤都可以在烹饪前完成，不会影响食物的外观。

[ɪn] ['sɜːrvɪŋ] , ['seprət] [ðə; ði][legz][ænd; ənd] [wɪŋz] [æt; ət][ðə; ði][dʒɔɪnts] ,

In	serving	,	separate	the	legs	and	wings	at	the	joints	,
在	服务	,	分离	这	腿	和	翅膀	在	这	关节	,

食用时，将鸡腿和鸡翅在关节处分开。

[ðen] ['seprət] [ðə; ði] [brest] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['loʊər] [pɑːrt] , [ænd; ənd][dɪ'vaɪd][ðə; ði] [brest]

then	separate	the	breast	from	the	lower	part	,	and	divide	the	breast
然后	分离	这	胸部	从	这	降低	部分	,	和	划分	这	胸部

['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz][ænd; ənd] ['krɔːswaɪz] .

lengthwise	and	crosswise	.
纵向	和	横向	.

然后将乳房与下半部分分离，再将乳房纵向和横向切开。

['kɑ:rvɪŋ] - ['sɪzərz] [ɑ:r; ər] [kən'vi:niənt] [fɔ:r; fər] ['kʌtɪŋ] ['eni] [kaɪnd][ʌv; əv] [brɔɪld] [geɪm] [ɔ:r] ['poʊltri] .

Carving	**-**	**scissors**	**are**	**convenient**	**for**	**cutting**	**any**	**kind**	**of**	**broiled**	**game**	**or**	**poultry**	**.**
雕刻	-	剪刀	是	方便的	为了	切割	任何	种类	的	烤制	游戏	或者	家禽	.

切肉剪刀方便切割各种烤野味或家禽。

[roʊst] ['tɜ:rki] .

ROAST	**TURKEY**	**.**
烤	火鸡	.

烤火鸡。

['tɜ:kɪz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['kerfəli] [trʌst] .

Turkeys	**should**	**be**	**carefully**	**trussed**	**.**
火鸡	应该	是	小心	桁架	.

火鸡应该仔细捆绑。

[ðə; ði] [wɪŋz] [ænd; ənd] [θaɪz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [brɔ:t] [kloʊz][tu:; tə][ðə; ði]['bɑ:di][ænd; ənd][kept][ɪn]

The	**wings**	**and**	**thighs**	**should**	**be**	**brought**	**close**	**to**	**the**	**body**	**and**	**kept**	**in**
这	翅膀	和	大腿	应该	是	带来	关闭	到	这	身体	和	保留	在

[pə'zɪʃ(ə)n][baɪ] ['skju:əz] .

position	**by**	**skewers**	**.**
位置	经过	烤串	.

将鸡翅和鸡腿靠近鸡身，用烤肉签固定住。

[ðə; ði]['ɛndz][ʌv; əv][ðə; ði] ['drʌmstik] [meɪ] [bi:; bi] [drɔ:n] ['ɪntu:][ðə; ði]['bɑ:di][ɔ:r] [krɔ:st] ['oʊvər][ðə; ði]

The	**ends**	**of**	**the**	**drumsticks**	**may**	**be**	**drawn**	**into**	**the**	**body**	**or**	**crossed**	**over**	**the**
这	结束	的	这	鸡腿	可能	是	绘制	进入	这	身体	或者	交叉	超过	这

[teɪl][ænd; ənd][taɪd]['fɜ:rmli] .

tail	**and**	**tied**	**firmly**	**.**
尾巴	和	系	牢牢	.

鼓槌的末端可以塞进鼓身里，也可以交叉绑在鼓尾上。

['æftər] ['kʊkɪŋ] ,

After	**cooking**	**,**
后	烹饪	,

煮熟后，

[fri:] [ðə; ði]['ɛndz][ʌv; əv][ðə; ði] ['drʌmstik] [frʌm; frəm][ðə; ði]['bɑ:di][ænd; ənd][trɪm][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ]

free	**the**	**ends**	**of**	**the**	**drumsticks**	**from**	**the**	**body**	**and**	**trim**	**them**	**with**
自由的	这	结束	的	这	鸡腿	从	这	身体	和	修剪	他们	和

[ə; eɪ]['peɪpər]['rʌf(ə)l] .

a	**paper**	**ruffle**	**.**
一个	纸	褶边	.

将鸡腿末端从鸡腿身上取下，用纸花边装饰。

[ðɪs] [wɪl] [ɪ'neɪb(ə)l][ðə; ði]['kɑ:rvər][tu:; tə] [tʌtʃ] [ðem; ðəm] [ɪf] ['nesəseri] [wɪ'ðaʊt] ['sɔɪlɪŋ] [hɪz; ɪz][hændz]

This	**will**	**enable**	**the**	**carver**	**to**	**touch**	**them**	**if**	**necessary**	**without**	**soiling**	**his**	**hands**
这	将要	使能够	这	雕刻家	到	触碰	他们	如果	必要的	没有	污渍	他的	双手

.

:

.

这样，雕刻者就可以在必要时触摸它们而不会弄脏双手。

[pleɪs] [ðə; ði] ['tɜ:rki] [ɑ:n][ðə; ði] ['plætər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [hed] [æt; ət][ðə; ði] [left] .

Place	**the**	**turkey**	**on**	**the**	**platter**	**with**	**the**	**head**	**at**	**the**	**left**	**.**
地方	这	火鸡	在	这	拼盘	和	这	头	在	这	左边	.

将火鸡放在盘子上，头部朝左。

[ən'les] [ðə; ði] ['plætər] [bi:; bi] ['veri] [lɑ:rdʒ] , [prə'vaɪd] [æn; ən] ['ekstrə] [dɪʃ] , ['ɔ:lsoʊ] [ə; eɪ] [fɔ:rk] [fɔ:r; fər]
Unless the platter be very large , provide an extra dish , also a fork for
除非 这 拼盘 是 非常 大的 , 提供 一个 额外的 盘子 , 还 一个 叉 为了
['sɜ:rvɪŋ] .
serving .
服务 .

除非餐盘很大，否则请额外提供一个盘子和一把叉子用于盛菜。

[ɪn'sɜ:rt] [ðə; ði] ['kɑ:rvɪŋ] - [fɔ:rk] [ə'krɔ:s] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ʌv; əv] [ðə; ði] [brest] - [boʊn] .
Insert the carving - fork across the middle of the breast - bone .
插入 这 雕刻 - 叉 穿过 这 中间 的 这 胸部 - 骨 .

将叉子横放在胸骨中间。

[kʌt] [θru:] [ðə; ði] [skɪn] [bɪ'twi:n] [ðə; ði] [brest] [ænd; ənd] [ðə; ði] [θaɪ] .
Cut through the skin between the breast and the thigh .
切 通过 这 皮肤 之间 这 胸部 和 这 大腿 .

在乳房和大腿之间的皮肤上切开一个口子。

[bend] [ðə; ði] [leg] ['oʊvər] , [ænd; ənd] [kʌt] [ɔ:f] [kloʊz] [tu:; tə] [ðə; ði] ['bɑ:di] [ænd; ənd] [θru:] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] .
Bend the leg over , and cut off close to the body and through the joint .
弯曲 这 腿 超过 , 和 切 离开 关闭 到 这 身体 和 通过 这 联合的 .

将腿弯曲，靠近身体并从关节处切断。

[kʌt] [θru:] [ðə; ði] [tɑ:p] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ʃoʊldər] [daʊn] [θru:] [ðə; ði] [wɪŋ] - [dʒɔɪnt] .
Cut through the top of the shoulder down through the wing - joint .
切 通过 这 顶部 的 这 肩膀 向下 通过 这 翼 - 联合的 .

从肩部顶部向下切至翼关节。

[ʃeɪv] [ɔ:f] [ðə; ði] [brest] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,
Shave off the breast in thin slices ,
刮胡子 离开 这 胸部 在 薄的 切片 ,

将鸡胸肉削成薄片，

['slæntɪŋ] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [frʌnt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [brest] - [boʊn] [daʊn] [tɔ:rd] [ðə; ði] [wɪŋ] - [dʒɔɪnt] .
slanting from the front of the breast - bone down toward the wing - joint .
斜 从 这 正面 的 这 胸部 - 骨 向下 朝向 这 翼 - 联合的 .

从胸骨前部向下倾斜至翼关节。

[ɪf] [ðə; ði] ['fæməli] [bi:; bi] [smɔ:l] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['tɜ:rki] [ɪz] [tu:; tə] [bi:; bi] [sɜ:rvd] [fɔ:r; fər] [ə; eɪ] ['sekənd]
If the family be small and the turkey is to be served for a second
如果 这 家庭 是 小的 和 这 火鸡 是 到 是 服务 为了 一个 第二
['dɪnər] ,
dinner ,
晚餐 ,

如果家庭成员不多，而且火鸡还要作为第二顿晚餐食用，

[kɑ:rv] ['oʊnli] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [saɪd] ['nɪrəst] [ju:; jʊ] .
carve only from the side nearest you .
雕刻 仅有的 从 这 边 最近的 你 .

只能从离你最近的一侧进行雕刻。

[tɪp] [ðə; ði] [bɜ:rd] ['oʊvər] ['slaɪtli] ,
Tip the bird over slightly ,
提示 这 鸟 超过 轻微地 ,

将鸟稍微倾斜，

[ænd; ənd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [pɔɪnt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [naɪf] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] ['ɔɪstər] [ænd; ənd] [ðə; ði] [smɔ:l] [dɑ:rk]
and with the point of the knife remove the oyster and the small dark
和 和 这 观点 的 这 刀 消除 这 牡蛎 和 这 小的 黑暗的
['pɔ:rʃ(ə)n] [faʊnd] [ɑ:n] [ðə; ði] [saɪd] - [boʊn] .
portion found on the side - bone .
部分 成立 在 这 边 - 骨 .

用刀尖将牡蛎肉和侧骨上的小块深色部分剔除。

[ðen] [rɪˈmuːv] [ðə; ði][fɔːrk][frʌm; frəm][ðə; ði] [brest] [ænd; ənd][dɪˈvaɪd][ðə; ði][leg][ænd; ənd] [wɪŋ] .

Then	**remove**	**the**	**fork**	**from**	**the**	**breast**	**and**	**divide**	**the**	**leg**	**and**	**wing**	**.**
然后	消除	这	叉	从	这	胸部	和	划分	这	腿	和	翼	.

然后从鸡胸肉上取下叉子，将鸡腿和鸡翅分开。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði][skɪn] [bɪˈtwiːn] [ðə; ði]['bɑːdi][ænd; ənd] [brest] ,

Cut	**through**	**the**	**skin**	**between**	**the**	**body**	**and**	**breast**	**,**
切	通过	这	皮肤	之间	这	身体	和	胸部	,

切开身体和乳房之间的皮肤，

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] [rɪˈmuːv] [ə; eɪ]['pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] ['stʌfɪŋ] .

and	**with**	**a**	**spoon**	**remove**	**a**	**portion**	**of**	**the**	**stuffing**	**.**
和	和	一个	勺子	消除	一个	部分	的	这	馅	.

用勺子舀出一部分馅料。

[sɜːrv] [laɪt] [ɔːr][dɑːrk] [miːt] [ænd; ənd] ['stʌfɪŋ] , [æz; əz] [prɪˈfɜːrd] .

Serve	**light**	**or**	**dark**	**meat**	**and**	**stuffing**	**,**	**as**	**preferred**	**.**
服务	光	或者	黑暗的	肉	和	馅	,	作为	首选	.

根据个人喜好，可选择上等或等浓稠的肉和馅料。

[ɪf] [kaːvd] [ɪn] [ðɪs] [weɪ] , [ðə; ði] ['tɜːrki] [wɪl] [biː; bi] [left] [wɪð; wɪθ][wʌn][hæf][ɪnˈtaɪər] ,

If	**carved**	**in**	**this**	**way**	**,**	**the**	**turkey**	**will**	**be**	**left**	**with**	**one**	**half**	**entire**	**,**
如果	雕刻	在	这	方式	,	这	火鸡	将要	是	左边	和	一	一半	全部的	,

如果按这种方式切，火鸡的一半会保持完整。

[ænd; ənd] [ɪf] [pleɪst] [ɑːn][ə; eɪ] [kliːn] ['plætər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [kʌt] [saɪd] ['nɪrəst] [ðə; ði]['kɑːrvər] ,

and	**if**	**placed**	**on**	**a**	**clean**	**platter**	**with**	**the**	**cut**	**side**	**nearest**	**the**	**carver**	**,**
和	如果	放置	在	一个	干净的	拼盘	和	这	切	边	最近的	这	雕刻家	,

如果将肉放在干净的盘子上，切面朝向切肉者，

[ænd; ənd] ['gɑːnɪʃt] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] , [wɪl] ['prez(ə)nt] ['nɪrli] [æz; əz] [faɪn] [æn; ən] [əˈpɪrəns] , [tuː; tə]

and	**garnished**	**with**	**parsley**	**,**	**will**	**present**	**nearly**	**as**	**fine**	**an**	**appearance**	**,**	**to**
和	装饰	和	香菜	,	将要	展示	几乎	作为	美好的	一个	外貌	,	到

[ɔːl][bʌt; bət][ðə; ði]['kɑːrvər] ,

all	**but**	**the**	**carver**	**,**
全部	但	这	雕刻家	,

再用欧芹点缀，除了雕刻者之外，对所有人来说，它看起来几乎和原版一样精美。

[æz; əz] [wen] [fɜːrst] [sɜːrvd] .

as	**when**	**first**	**served**	**.**
作为	什么时候	第一的	服务	.

如同刚端上桌时一样。

[wen] [ðer; ðər][ɑːr; ər] ['meni] [tuː; tə][biː; bi] [sɜːrvd] ,

When	**there**	**are**	**many**	**to**	**be**	**served**	**,**
什么时候	那里	是	许多	到	是	服务	,

当需要服务的人很多时，

[teɪk] [ɔːf][ðə; ði][leg][ænd; ənd] [wɪŋ] [frʌm; frəm] [iːtʃ] [saɪd][ænd; ənd][slaɪs][ðə; ði] [hoʊl] [ʌv; əv][ðə; ði]

take	**off**	**the**	**leg**	**and**	**wing**	**from**	**each**	**side**	**and**	**slice**	**the**	**whole**	**of**	**the**
拿	离开	这	腿	和	翼	从	每个	边	和	片	这	所有的	的	这

[brest] [bɪˈfɔːr] [rɪˈmuːvɪŋ] [ðə; ði][fɔːrk] ;

breast	**before**	**removing**	**the**	**fork**	**;**
胸部	前	移除	这	叉	;

去掉鸡腿和鸡翅，然后把整个鸡胸肉切片，再取出叉子；

[ðen] [dɪˈvaɪd][æz; əz][rɪˈkwaɪərd] .

then	**divide**	**as**	**required**	**.**
然后	划分	作为	必需的	.

然后根据需要进行分割。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt]['ɔːf(ə)n] ['nesəseri] [tuː; tə][kʌt][ʌp][ðə; ði] [hoʊl] ['bɑːdi][ʌv; əv][ðə; ði] ['tɜːrki] ;

It	is	not	often	necessary	to	cut	up	the	whole	body	of	the	turkey	;
它	是	不是	经常	必要的	到	切	向上	这	所有的	身体	的	这	火鸡	;

通常情况下，并不需要将火鸡的整个身体都切开；

[bʌt; bət] [wer] ['evri] [skræp][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] [wɪl] [biː; bi] ['niːdɪd] , [ɔːr][juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə]['eksərsaɪz] [jʊr; jər] [skɪl] ,

but	where	every	scrap	of	the	meat	will	be	needed	,	or	you	wish	to	exercise	your	skill	,
但	在哪里	每一个	废料	的	这	肉	将要	是	需要	,	或者	你	希望	到	锻炼	你的	技能	,

但如果你需要用到每一块肉，或者你想锻炼你的厨艺，

[proʊ'siːd][tuː; tə] [kɑːrv] [ɪn] [ðɪs] ['mænər] .

proceed	to	carve	in	this	manner	.
继续	到	雕刻	在	这	方式	.

按此方法进行雕刻。

[pʊt][ðə; ði][fɔːrk][ɪn]['fɜːrmli] [ə'krɔːs] [ðə; ði]['mɪd(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] [brest] - [boʊn] .

Put	the	fork	in	firmly	across	the	middle	of	the	breast	-	bone	.
放	这	叉	在	牢牢	穿过	这	中间	的	这	胸部	-	骨	.

将叉子牢牢地插在胸骨正中间。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði][skɪn] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][leg][ænd; ənd]['bɑːdi] .

Cut	through	the	skin	between	the	leg	and	body	.
切	通过	这	皮肤	之间	这	腿	和	身体	.

切开腿部和身体之间的皮肤。

[bend][ðə; ði][leg]['oʊvər][ænd; ənd][kʌt] [ɔːf][æt; ət][ðə; ði][dʒɔɪnt] .

Bend	the	leg	over	and	cut	off	at	the	joint	.
弯曲	这	腿	超过	和	切	离开	在	这	联合的	.

将腿弯曲，在关节处切断。

[ɪf] [ðə; ði] ['tɜːrki] [biː; bi]['veri] ['tendər][ɔːr] [ˌəuvə'kukt] ,

If	the	turkey	be	very	tender	or	overcooked	,
如果	这	火鸡	是	非常	投标	或者	煮过头了	,

如果火鸡肉质太嫩或煮过头了，

[ðə; ði][saɪd] - [boʊn] [wɪl] ['seprət] [frʌm; frəm][ðə; ði] [bæk] [ænd; ənd] [kʌm] [ə'weɪ][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['sekənd] [dʒɔɪnt] ,

the	side	-	bone	will	separate	from	the	back	and	come	away	with	the	second	joint	,
这	边	-	骨	将要	分离	从	这	后退	和	来	离开	和	这	第二	联合的	,

侧骨会与后骨分离，并随第二关节一起脱落。

['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [mɔːr] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] ['seprət] [ðə; ði] [θaɪ] [frʌm; frəm][ðə; ði][saɪd] - [boʊn] .

making	it	more	difficult	to	separate	the	thigh	from	the	side	-	bone	.
制作	它	更多的	难的	到	分离	这	大腿	从	这	边	-	骨	.

这使得将大腿骨与侧骨分离变得更加困难。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] ['ʃoʊldər] [ænd; ənd] ['seprət] [ðə; ði] [wɪŋ] [æt; ət][ðə; ði][dʒɔɪnt] .

Cut	through	the	top	of	the	shoulder	and	separate	the	wing	at	the	joint	.
切	通过	这	顶部	的	这	肩膀	和	分离	这	翼	在	这	联合的	.

从肩部上方切开，在关节处将翅膀分开。

[kʌt] [ɔːf][ðə; ði][leg][ænd; ənd] [wɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['ʌðər] [saɪd] .

Cut	off	the	leg	and	wing	from	the	other	side	.
切	离开	这	腿	和	翼	从	这	其他	边	.

从另一侧切掉腿和翅膀。

[kɑːrv] [ðə; ði] [brest] [ɑːn] [iːtʃ] [saɪd] , [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] , ['slæntɪŋ] ['slaɪtli] [tɔːrd] [ðə; ði] [wɪŋ] .

Carve	the	breast	on	each	side	,	in	thin	slices	,	slanting	slightly	toward	the	wing	.
雕刻	这	胸部	在	每个	边	,	在	薄的	切片	,	斜	轻微地	朝向	这	翼	.

将鸡胸肉两侧切成薄片，略微向鸡翅方向倾斜。

[biː; bi] ['kerf(ə)l] [tuː; tə] [teɪk] [ə; eɪ] ['pɔːrʃ(ə)n] [ʌv; əv] [krɪsp] [ˌaʊt'saɪd] [wɪð; wɪθ] [iːtʃ] [slaɪs] .

Be	careful	to	take	a	portion	of	crisp	outside	with	each	slice	.
是	小心	到	拿	一个	部分	的	脆	外部	和	每个	片	.

切每一片时，注意要带出一部分酥脆的外皮。

[ʃeɪv] [ɔːf] [ðə; ði] [krɪsp] [skɪn] [nɪr] [ðə; ði] [nek] , [ɪn] ['ɔːrdər] [tuː; tə] [riːtʃ] [ðə; ði] ['stʌfɪŋ] .

Shave	off	the	crisp	skin	near	the	neck	,	in	order	to	reach	the	stuffing	.
刮胡子	离开	这	脆	皮肤	靠近	这	脖子	,	在	命令	到	抵达	这	馅	.

刮掉颈部附近的脆皮，以便取出馅料。

[ɪn'sɜːrt] [ðə; ði] [pɔɪnt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [naɪf] [æt; ət] [ðə; ði] [frʌnt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [brest] - [boʊn] ,

Insert	the	point	of	the	knife	at	the	front	of	the	breast	-	bone	,
插入	这	观点	的	这	刀	在	这	正面	的	这	胸部	-	骨	,

将刀尖插入胸骨前方，

[tɜːrn] [bæk] [ðə; ði] [wɪʃ] - [boʊn] [ænd; ənd] ['seprət] [ˌaɪ 'tiː] .

turn	back	the	wish	-	bone	and	separate	it	.
转动	后退	这	希望	-	骨	和	分离	它	.

将许愿骨翻过来并分开。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] ['kɑːrtɪlɪdʒ] [ɑːn] [iːtʃ] [saɪd] , ['sepəreitiŋ] [ðə; ði] ['kɑːlər] - [boʊnz] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [brest] .

Cut	through	the	cartilage	on	each	side	,	separating	the	collar	-	bones	from	the	breast	.
切	通过	这	软骨	在	每个	边	,	分离	这	衣领	-	骨头	从	这	胸部	.

切开两侧的软骨，将锁骨与乳房分离。

[tɪp] [ðə; ði] ['bɑːdi] ['slaɪtli] ['oʊvər] [ænd; ənd] [slɪp] [ðə; ði] [naɪf] ['ʌndər] [ðə; ði] [end] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ʃoʊldər] - [bleɪd] ;

Tip	the	body	slightly	over	and	slip	the	knife	under	the	end	of	the	shoulder	-	blade	;
提示	这	身体	轻微地	超过	和	滑	这	刀	在下面	这	结尾	的	这	肩膀	-	刀刃	;

将身体略微倾斜，把刀滑入肩胛骨末端下方；

[tɜːrn] [ˌaɪ 'tiː] ['oʊvər] [tɔːrd] [ðə; ði] [wɪŋ] .

turn	it	over	toward	the	wing	.
转动	它	超过	朝向	这	翼	.

把它翻过来，朝向机翼方向。

[rɪ'piːt] [ðɪs] ['prɑːses] [ɑːn] [ðə; ði] ['ɑːpəzɪt] [saɪd] .

Repeat	this	process	on	the	opposite	side	.
重复	这	过程	在	这	对面的	边	.

在另一侧重复此步骤。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] ['kɑːrtɪlɪdʒ] [wɪtʃ] [di'vaidz] [ðə; ði] [rɪbz] , ['sepəreitiŋ] [ðə; ði] [brest] - [boʊn] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [bæk] .

Cut	through	the	cartilage	which	divides	the	ribs	,	separating	the	breast	-	bone	from	the	back	.
切	通过	这	软骨	哪个	分割	这	肋骨	,	分离	这	胸部	-	骨	从	这	后退	.

切开分隔肋骨的软骨，将胸骨与背部分开。

[leɪ] [ðə; ði] [brest] [wʌn] [saɪd] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [fɔːrk] [frʌm; frəm] [ˌaɪ 'tiː] .

Lay	the	breast	one	side	and	remove	the	fork	from	it	.
莱	这	胸部	一	边	和	消除	这	叉	从	它	.

将鸡胸肉侧放，取出叉子。

[teɪk] [ðə; ði] ['stʌfɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði] [bæk] .

Take	the	stuffing	from	the	back	.
拿	这	馅	从	这	后退	.

从背面取出馅料。

[tɜːrn][ðə; ði] [bæk] ['oʊvər] , [pleɪs] [ðə; ði] [naɪf] [ˌmɪd'weɪ] [dʒʌst] [bɪ'loʊ] [ðə; ði][rɪbz] ,

Turn	the	back	over	,	place	the	knife	midway	just	below	the	ribs	,
转动	这	后退	超过	,	地方	这	刀	中途	只是	以下	这	肋骨	,

将鸡背翻过来，把刀放在肋骨下方中间的位置，

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ðə; ði][fɔːrk][lɪft][ʌp][ðə; ði][teɪl][end] , ['sepəreitiŋ][ðə; ði] [bæk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['bɑːdi]

and	with	the	fork	lift	up	the	tail	end	,	separating	the	back	from	the	body
和	和	这	叉	举起	向上	这	尾巴	结尾	,	分离	这	后退	从	这	身体

.

:

.

然后用叉子抬起尾部，将后部与身体分离。

[pleɪs] [ðə; ði][fɔːrk][ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] ['bækboʊn] ,

Place	the	fork	in	the	middle	of	the	backbone	,
地方	这	叉	在	这	中间	的	这	骨干	,

将叉子放在脊柱中间，

[ænd; ənd][kʌt] [kloʊz][tuː; tə][ðə; ði] ['bækboʊn] [frʌm; frəm][wʌn][end][tuː; tə][ðə; ði] ['ʌðər] , [ɑːn] [iːtʃ] [saɪd] ,

and	cut	close	to	the	backbone	from	one	end	to	the	other	,	on	each	side	,
和	切	关闭	到	这	骨干	从	一	结尾	到	这	其他	,	在	每个	边	,

沿着脊骨两侧，从一端到另一端切开，

['friːɪŋ] [ðə; ði][saɪd] - [boʊn] .

freeing	the	side	-	bone	.
释放	这	边	-	骨	.

释放侧骨。

[ðen] [dɪ'vaɪd][ðə; ði][legz][ænd; ənd] [wɪŋz] [æt; ət][ðə; ði][dʒɔɪnts] .

Then	divide	the	legs	and	wings	at	the	joints	.
然后	划分	这	腿	和	翅膀	在	这	关节	.

然后沿关节处将腿和翅膀分开。

[ðə; ði][dʒɔɪnt][ɪn][ðə; ði][leg][ɪz][nɑːt][kwaɪt][ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði][bend] ,

The	joint	in	the	leg	is	not	quite	in	the	middle	of	the	bend	,
这	联合的	在	这	腿	是	不是	相当	在	这	中间	的	这	弯曲	,

腿部关节的位置并没有完全位于弯曲的中间位置。

[bʌt; bət][ə; eɪ]['traɪf(ə)l] ['nɪrər] [ðə; ði] [θaɪ] .

but	a	trifle	nearer	the	thigh	.
但	一个	琐事	更近	这	大腿	.

但稍微靠近大腿一点。

[ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪrz] [sʌm; səm] ['præktɪs] [tuː; tə] [straɪk] [ðiːz] [dʒɔɪnts][ɪn][ðə; ði] [raɪt] [spɑːt] .

It	requires	some	practice	to	strike	these	joints	in	the	right	spot	.
它	需要	一些	实践	到	罢工	这些	关节	在	这	正确的	点	.

要击打这些关节的正确位置，需要一些练习。

[kʌt] [ɔːf][ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm] [iːtʃ] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][boʊn][ɪn][ðə; ði]['sekənd][dʒɔɪnt][ænd; ənd][leg] ,

Cut	off	the	meat	from	each	side	of	the	bone	in	the	second	joint	and	leg	,
切	离开	这	肉	从	每个	边	的	这	骨	在	这	第二	联合的	和	腿	,

将第二关节和腿部骨头两侧的肉剔除掉，

[æz; əz] [ðiːz] [wen] [lɑːrdʒ][ɑːr; ər] [mɔːr] [ðæn; ðən][wʌn]['pɜːrs(ə)n] [rɪ'kwaɪrz] ,

as	these	when	large	are	more	than	one	person	requires	,
作为	这些	什么时候	大的	是	更多的	比	一	人	需要	,

因为这些东西体积大的时候，就超过了一个人的需求量。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ˌɪnkən'viːniənt] [tuː; tə][hæv; həv][soʊ][lɑːrdʒ][boʊnz][ɑːn] [wʌnz] [pleɪt] .

and	it	is	inconvenient	to	have	so	large	bones	on	one's	plate	.
和	它	是	不方便	到	有	所以	大的	骨头	在	一个人的	盘子	.

盘子里有这么大的骨头很不方便。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['iziə] [tuː; tə] ['fɪnɪʃ] [ðə; ði] ['kɑːrvɪŋ] [bɪ'fɔːr] [bɪ'gɪnɪŋ] [tuː; tə] [sɜːrv] .

It	is	easier	to	finish	the	carving	before	beginning	to	serve	.
它	是	更轻松	到	结束	这	雕刻	前	开始	到	服务	.

最好在开始上菜前完成雕刻。

[æn; ən]['ekspɜːrt]['kɑːrvər] [wɪl] [hæv; həv][ðə; ði] [hoʊl] [bɜːrd][dɪs'dʒɔɪntɪd][ænd; ənd] ['lɪtərəli] [ɪn] ['piːsɪz]

An	expert	carver	will	have	the	whole	bird	disjointed	and	literally	in	pieces
一个	专家	雕刻家	将要	有	这	所有的	鸟	脱节的	和	字面上地	在	件

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['veri] [fjuː] [stroʊks] [ʌv; əv][ðə; ði] [naɪf] .

with	a	very	few	strokes	of	the	knife	.
和	一个	非常	很少	笔画	的	这	刀	.

技艺精湛的雕刻师只需几刀就能将整只鸟肢解成碎片。

[roʊst] [guːs] .

ROAST	GOOSE	.
烤	鹅	.

烤鹅。

[ə; eɪ] [griːn] [guːs] ['niːtli] [trʌst] [ænd; ənd] “ [dʌn] [tuː; tə][ə; eɪ][tɜːrn] ” [lʊks] ['veri] ['temptɪŋ] [ɑːn]

A	green	goose	neatly	trussed	and	“	done	to	a	turn	”	looks	very	tempting	on
一个	绿色的	鹅	整齐地	桁架	和	“	完毕	到	一个	转动	”	看起来	非常	诱人的	在

[ðə; ði] ['plætər] ;

the	platter	;
这	拼盘	;

一只精心捆扎、烤得恰到好处的青鹅摆在盘子里，看起来非常诱人；

[bʌt; bət][ðer; ðər][ɪz][soʊ]['lɪt(ə)l] [miːt] [ɪn][prə'pɔːrʃ(ə)n][tuː; tə][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ðə; ði][bɜːrd] [ðæt] [ən'les]

but	there	is	so	little	meat	in	proportion	to	the	size	of	the	bird	that	unless
但	那里	是	所以	小的	肉	在	部分	到	这	尺寸	的	这	鸟	那	除非

[ˌaɪ 'tiː][biː; bi] ['skɪlfəli] [kaːvd] ['oʊnli][ə; eɪ] [smɔːl] ['nʌmbər] [kæn; kən][biː; bi] [sɜːrvd] .

it	be	skilfully	carved	only	a	small	number	can	be	served	.
它	是	巧妙地	雕刻	仅有的	一个	小的	数字	能	是	服务	.

但是，与鸟的大小相比，这只鸟的肉却很少，除非切割得非常熟练，否则只能供少量食用。

[ðə; ði] [brest] [ʌv; əv][ə; eɪ] [guːs] [ɪz] ['brɔːdər] [ænd; ənd] ['flætər] [ðæn; ðən] [ðæt] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['tɜːrki] .

The	breast	of	a	goose	is	broader	and	flatter	than	that	of	a	turkey	.
这	胸部	的	一个	鹅	是	更广泛	和	奉承	比	那	的	一个	火鸡	.

鹅的胸部比火鸡的胸部更宽更平。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kaːvd] [ɪn][ə; eɪ] ['dɪfrənt] ['mænər] ,

It	should	be	carved	in	a	different	manner	,
它	应该	是	雕刻	在	一个	不同的	方式	,

应该用不同的方式雕刻。

[ɔːl'ðoʊ] ['meni] ['raɪtɚz] [gɪv] [ðə; ði] [seɪm] [də'rekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] ['kɑːrvɪŋ] [bəuθ] .

although	many	writers	give	the	same	directions	for	carving	both	.
虽然	许多	作家	给	这	相同的	方向	为了	雕刻	两个都	.

虽然很多作者对雕刻这两种材料给出了相同的指导。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði] ['plætər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [hed] [æt; ət][ðə; ði] [left] .

Place	it	on	the	platter	with	the	head	at	the	left	.
地方	它	在	这	拼盘	和	这	头	在	这	左边	.

将它放在盘子上，头部朝左。

[ɪn'sɜːrt][ðə; ði][fɔːrk]['fɜːrmli] [ə'krɔːs] [ðə; ði] [rɪdʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] [brest] - [boʊn] .

Insert	the	fork	firmly	across	the	ridge	of	the	breast	-	bone	.
插入	这	叉	牢牢	穿过	这	岭	的	这	胸部	-	骨	.

将叉子牢牢地插入胸骨脊上。

[bɪ'gɪn] [æt; ət] [ðə; ði] [wɪŋ] [ænd; ənd] [kʌt] [daʊn] [θruː] [ðə; ði] [miːt] [tuː; tə] [ðə; ði] [boʊn] ,

Begin	**at**	**the**	**wing**	**and**	**cut**	**down**	**through**	**the**	**meat**	**to**	**the**	**bone**	**,**
开始	在	这	翼	和	切	向下	通过	这	肉	到	这	骨	,

从鸡翅开始，向下切开肉，直到骨头。

[ðə; ði] [hoʊl] [leŋkθ; leŋθ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [brest] .

the	**whole**	**length**	**of**	**the**	**breast**	**.**
这	所有的	长度	的	这	胸部	.

整个乳房的长度。

[kʌt] [daʊn] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] [ɪn] ['pærəlel] ['slaɪsɪz] , [æz; əz] [θɪn] [æz; əz] [kæn; kən] [biː; bi] [kʌt] ,

Cut	**down**	**in**	**the**	**same**	**way**	**in**	**parallel**	**slices**	**,**	**as**	**thin**	**as**	**can**	**be**	**cut**	**,**
切	向下	在	这	相同的	方式	在	平行线	切片	,	作为	薄的	作为	能	是	切	,

用同样的方法切成平行薄片，尽可能切薄。

[ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [kʌm] [tuː; tə] [ðə; ði] [rɪdʒ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [brest] - [boʊn] .

until	**you**	**come**	**to**	**the**	**ridge**	**of**	**the**	**breast**	**-**	**bone**	**.**
直到	你	来	到	这	岭	的	这	胸部	-	骨	.

直到你到达胸骨上缘。

[slɪp] [ðə; ði] [naɪf] ['ʌndər] [ðə; ði] [miːt] [æt; ət] [ðə; ði] [end] [ʌv; əv] [ðə; ði] [brest] ,

Slip	**the**	**knife**	**under**	**the**	**meat**	**at**	**the**	**end**	**of**	**the**	**breast**	**,**
滑	这	刀	在下面	这	肉	在	这	结尾	的	这	胸部	,

将刀尖滑入鸡胸肉末端的肉下面，

[ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [boʊn] .

and	**remove**	**the**	**slices**	**from**	**the**	**bone**	**.**
和	消除	这	切片	从	这	骨	.

将肉片从骨头上取下。

[kʌt] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [ɑːn] [ðə; ði] ['ʌðər] [saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ði] [brest] .

Cut	**in**	**the**	**same**	**manner**	**on**	**the**	**other**	**side**	**of**	**the**	**breast**	**.**
切	在	这	相同的	方式	在	这	其他	边	的	这	胸部	.

用同样的方法切开乳房的另一侧。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] [skɪn] [bɪ'loʊ] [ðə; ði] [brest] , [ɪn'sɜːrt] [ə; eɪ] [spuːn] [ænd; ənd] [help] [tuː; tə] [ðə; ði]

Cut	**through**	**the**	**skin**	**below**	**the**	**breast**	**,**	**insert**	**a**	**spoon**	**and**	**help**	**to**	**the**
切	通过	这	皮肤	以下	这	胸部	,	插入	一个	勺子	和	帮助	到	这

['stʌfɪŋ] .

stuffing	**.**
馅	.

在乳房下方切开皮肤，插入勺子，帮助填入馅料。

[ɪf] [mɔːr] [biː; bi] [rɪ'kwaɪərd] , [kʌt] [ðə; ði] [wɪŋ] [ɔːf] [æt; ət] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] .

If	**more**	**be**	**required**	**,**	**cut**	**the**	**wing**	**off**	**at**	**the**	**joint**	**.**
如果	更多的	是	必需的	,	切	这	翼	离开	在	这	联合的	.

如果需要更多，就在关节处把翅膀切掉。

[ðen] [tɪp] [ðə; ði] ['bɑːdi] ['oʊvər] ['slaɪtli] [ænd; ənd] [kʌt] [ɔːf] [ðə; ði] [leg] .

Then	**tip**	**the**	**body**	**over**	**slightly**	**and**	**cut**	**off**	**the**	**leg**	**.**
然后	提示	这	身体	超过	轻微地	和	切	离开	这	腿	.

然后将尸体稍微倾斜，切掉腿。

[ðɪs] [θaɪ] - [dʒɔɪnt] [ɪz] ['tʌfər] , [ænd; ənd] [rɪ'kwaɪrz] [mɔːr] [skɪl] [ɪn] ['sepəreitiŋ] , [ðæn; ðən] [ðə; ði]

This	**thigh**	**-**	**joint**	**is**	**tougher**	**,**	**and**	**requires**	**more**	**skill**	**in**	**separating**	**,**	**than**	**the**
这	大腿	-	联合的	是	更难	,	和	需要	更多的	技能	在	分离	,	比	这

['sekənd] [dʒɔɪnt] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['tɜːrki] .

second	**joint**	**of**	**a**	**turkey**	**.**
第二	联合的	的	一个	火鸡	.

火鸡的大腿关节比第二个关节更硬，分离起来也需要更高的技巧。

[ˌaɪ 'tiː][laɪz] ['nɪrər] [ðə; ði] ['bækboʊn] .

It	lies	nearer	the	backbone	.
它	谎言	更近	这	骨干	.

它位于脊柱附近。

[bʌt; bət] ['præktɪs] [ænd; ənd][fəˌmɪli'ærəti][wɪð; wɪθ][ɪts][loʊ'keɪʃ(ə)n] [wɪl] [ɪ'neɪb(ə)l][wʌn][tuː; tə] [straɪk] [ˌaɪ 'tiː]

But	practice	and	familiarity	with	its	location	will	enable	one	to	strike	it
但	实践	和	熟悉	和	它是	地点	将要	使能够	一	到	罢工	它

['ækjərətli] .

accurately	.
准确	.

但是，通过练习并熟悉它的位置，就能准确击中它。

[ðə; ði] [wɪʃ] - [boʊn] , ['ʃoʊldər] - [bleɪd] , [ænd; ənd]['kɑːlər] - [boʊn] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [ə'kɔːrdɪŋ]

The	wish	-	bone	,	shoulder	-	blade	,	and	collar	-	bone	may	be	removed	according
这	希望	-	骨	,	肩膀	-	刀刃	,	和	衣领	-	骨	可能	是	已移除	根据

[tuː; tə][ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n][fɔːr; fər] ['kɑːrvɪŋ] [roʊst] ['tɜːrki] .

to	the	directions	given	for	carving	roast	turkey	.
到	这	方向	给定	为了	雕刻	烤	火鸡	.

按照烤火鸡的切割方法，可以取出叉骨、肩胛骨和锁骨。

[sʌm; səm][prɪ'fɜːr][tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [wɪŋ] [ænd; ənd][leg] [bɪ'fɔːr] ['slaɪsɪŋ][ðə; ði] [brest] .

Some	prefer	to	remove	the	wing	and	leg	before	slicing	the	breast	.
一些	更喜欢	到	消除	这	翼	和	腿	前	切片	这	胸部	.

有些人喜欢在切鸡胸肉之前先去掉鸡翅和鸡腿。

[roʊst] [dʌk] .

ROAST	DUCK	.
烤	鸭子	.

烤鸭。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [pə'zɪʃ(ə)n][ænd; ənd] [kɑːrv] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] [æz; əz][ə; eɪ] [guːs] .

Place	it	in	the	same	position	and	carve	in	the	same	way	as	a	goose	.
地方	它	在	这	相同的	位置	和	雕刻	在	这	相同的	方式	作为	一个	鹅	.

将其放在相同的位置，并以与雕刻鹅相同的方式进行雕刻。

[bɪ'gɪn][æt; ət][ðə; ði] [wɪŋ] , [ænd; ənd][kʌt] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði][boʊn][ɪn] [lɔːŋ] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,

Begin	at	the	wing	,	and	cut	down	to	the	bone	in	long	thin	slices	,
开始	在	这	翼	,	和	切	向下	到	这	骨	在	长的	薄的	切片	,

从鸡翅开始，切成细长条，一直切到骨头。

['pærəlel][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [brest] - [boʊn] ; [ðen] [rɪ'muːv] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði][boʊn] .

parallel	with	the	breast	-	bone	;	then	remove	them	from	the	bone	.
平行线	和	这	胸部	-	骨	;	然后	消除	他们	从	这	骨	.

与胸骨平行；然后将它们从骨头上取下。

[ðə; ði] [brest] [ɪz][ðə; ði] ['feɪvərɪt] ['pɔːrʃ(ə)n] ;

The	breast	is	the	favorite	portion	;
这	胸部	是	这	最喜欢的	部分	;

鸡胸肉是最受欢迎的部分；

[bʌt; bət][ðə; ði] “ [wɪŋ] [ʌv; əv][ə; eɪ]['flaɪər][ænd; ənd][ðə; ði][leg][ʌv; əv][ə; eɪ] ['swɪmər] ” [ɑːr; ər] [ɪ'stiːmd]

but	the	“	wing	of	a	flyer	and	the	leg	of	a	swimmer	”	are	esteemed
但	这	“	翼	的	一个	传单	和	这	腿	的	一个	游泳运动员	”	是	尊敬的

[baɪ]['epɪˌkjʊəz] .

by	epicures	.
经过	美食家	.

但美食家们却推崇“飞行员的翅膀和游泳者的腿”。

[ðə; ði] ['stʌfɪŋ] [ɪz][nɑːt]['ɔːf(ə)n] [dɪ'zaɪrd] ,

The	stuffing	is	not	often	desired	,
这	馅	是	不是	经常	想要的	,

馅料通常不受欢迎。

[bʌt; bət] [ɪf] [soʊ][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [faʊnd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'krɔːs] [bɪ'loʊ] [ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði] [brest] .

but	**if**	**so**	**it**	**may**	**be**	**found**	**by**	**cutting**	**across**	**below**	**the**	**end**	**of**	**the**	**breast**	**.**
但	如果	所以	它	可能	是	成立	经过	切割	穿过	以下	这	结尾	的	这	胸部	.

但如果是这样的话，可以通过切开乳房末端下方来找到它。

[giːs] [ænd; ənd] [dʌks] [ɑːr; ər] ['seldəm] [ɪn'taɪərli] [kʌt] [ʌp][æt; ət][ðə; ði] ['teɪbl] ,

Geese	**and**	**ducks**	**are**	**seldom**	**entirely**	**cut**	**up**	**at**	**the**	**table**	**,**
鹅	和	鸭子	是	很少	完全	切	向上	在	这	桌子	,

鹅和鸭很少会在餐桌上被完全切碎。

[æz; əz][ðer; ðər][ɪz] ['veri] ['lɪt(ə)l] [miːt] [ɑːn][ðə; ði] [bæk] .

as	**there**	**is**	**very**	**little**	**meat**	**on**	**the**	**back**	**.**
作为	那里	是	非常	小的	肉	在	这	后退	.

因为背部几乎没有肉。

[bʌt; bət]['ɔːf(ə)n][frʌm; frəm][ə; eɪ] ['siːmɪŋli] [ber] ['kɑːrkəs] [ɪ'nʌf] [meɪ] [biː; bi] [əb'teɪnd] [tuː; tə] [meɪk]

But	**often**	**from**	**a**	**seemingly**	**bare**	**carcass**	**enough**	**may**	**be**	**obtained**	**to**	**make**
但	经常	从	一个	似乎	裸	尸体	足够的	可能	是	获得	到	制作

[ə; eɪ] ['seɪvəri] ['ɑːn.treɪ] .

a	**savory**	**entrée**	**.**
一个	美味的	主菜	.

但通常情况下，从看似光秃秃的尸体中，也能获得足够的食材来制作一道美味的主菜。

['pɪdʒɪns] .

PIGEONS	**.**
鸽子	.

鸽子。

[ðiːz] , [ɪf] [smɔːl] , [ɑːr; ər] [sɜːrvd] [hoʊl] .

These	**,**	**if**	**small**	**,**	**are**	**served**	**whole**	**.**
这些	,	如果	小的	,	是	服务	所有的	.

如果个头较小，则整只食用。

[ɪf] [lɑːrdʒ] ,

If	**large**	**,**
如果	大的	,

如果很大，

[kʌt] [θruː] [ðə; ði]['mɪd(ə)l][frʌm; frəm][ðə; ði] [nek] [tuː; tə][ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði] [brest] [ænd; ənd]

cut	**through**	**the**	**middle**	**from**	**the**	**neck**	**to**	**the**	**end**	**of**	**the**	**breast**	**and**
切	通过	这	中间	从	这	脖子	到	这	结尾	的	这	胸部	和

[daʊn] [θruː] [ðə; ði] ['bækboʊn] .

down	**through**	**the**	**backbone**	**.**
向下	通过	这	骨干	.

从颈部到胸部末端，再向下切至脊柱，即可切断。

[ðə; ði][boʊnz][ɑːr; ər] [θɪn] , [ænd; ənd] [meɪ] ['iːzəli] [biː; bi][dɪ'vaɪdɪd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] .

The	**bones**	**are**	**thin**	**,**	**and**	**may**	**easily**	**be**	**divided**	**with**	**a**	**sharp**	**knife**	**.**
这	骨头	是	薄的	,	和	可能	容易地	是	分割	和	一个	锋利的	刀	.

骨头很细，用锋利的刀很容易就能切开。

[wen] ['smɔːlər] ['pɔːʃənz] [ɑːr; ər][rɪ'kwaɪərd] , [kʌt][frʌm; frəm][ðə; ði] ['ʃoʊldər] [daʊn] [bɪ'loʊ] [ðə; ði][leg] ,

When	**smaller**	**portions**	**are**	**required**	**,**	**cut**	**from**	**the**	**shoulder**	**down**	**below**	**the**	**leg**	**,**
什么时候	较小的	部分	是	必需的	,	切	从	这	肩膀	向下	以下	这	腿	,

如果需要较小份量，请从肩部向下切至腿部以下。

['sepəreitiŋ] [ðə; ði] [wɪŋ] [ænd; ənd][leg][frʌm; frəm][ðə; ði]['bɑːdi] .

separating	**the**	**wing**	**and**	**leg**	**from**	**the**	**body**	**.**
分离	这	翼	和	腿	从	这	身体	.

将翅膀和腿与身体分离。

['pɑːrtrɪdʒ] .
PARTRIDGES .
鹧鸪 .

鹧鸪。

[kʌt] [θruː] [ə'bʌv] [ðə; ði][dʒɔɪnt][ʌv; əv][ðə; ði] [wɪŋ] , [daʊn] [bɪ'loʊ] [ðə; ði][leg] ,
Cut **through** **above** **the** **joint** **of** **the** **wing** , **down** **below** **the** **leg** ,
切 通过 多于 这 联合的 的 这 翼 , 向下 以下 这 腿 ,

在翅膀关节上方，腿部下方切开，

[ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [wɪŋ] [ænd; ənd][leg][ɪn][wʌn]['pɔːrʃ(ə)n] .
and **remove** **the** **wing** **and** **leg** **in** **one** **portion** .
和 消除 这 翼 和 腿 在 一 部分 .

并将翅膀和腿一起去除。

[kʌt] ['ʌndər][ðə; ði] [brest] [frʌm; frəm][ðə; ði]['loʊər] [end] [θruː] [ðə; ði][rɪbz][tuː; tə][ðə; ði] [nek] [ænd; ənd]
Cut **under** **the** **breast** **from** **the** **lower** **end** **through** **the** **ribs** **to** **the** **neck** **and**
切 在下面 这 胸部 从 这 降低 结尾 通过 这 肋骨 到 这 脖子 和
[rɪ'muːv] [ðə; ði] [brest] [ɪn'taɪər] .
remove **the** **breast** **entire** .
消除 这 胸部 全部的 .

从乳房下端沿肋骨切至颈部，将整个乳房取出。

[ðen] [dɪ'vaɪd][ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ðə; ði]['mɪd(ə)l] , [ænd; ənd] , [ɪf] ['veri] [plʌmp] , [dɪ'vaɪd] [ə'gen] .
Then **divide** **it** **through** **the** **middle** , **and** , **if** **very** **plump** , **divide** **again** .
然后 划分 它 通过 这 中间 , 和 , 如果 非常 丰满 , 划分 再次 .

然后从中间切开，如果很饱满，再切开。

[wen] ['veri] [smɔːl] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi][dɪ'vaɪdɪd] [θruː] [ðə; ði] [brest] [ænd; ənd] [bæk] ['ɪntuː] [tuː] ['iːkwəl]
When **very** **small** **they** **may** **be** **divided** **through** **the** **breast** **and** **back** **into** **two** **equal**
什么时候 非常 小的 他们 可能 是 分割 通过 这 胸部 和 后退 进入 二 平等的
[pɑːrts] .
parts .
部分 .

幼小的幼崽可能会从胸部和背部被分成两个相等的部分。

[lɑːdid] [graʊs] .
LARDED **GROUSE** .
肥腻的 松鸡 .

肥松鸡。

[tɜːrn][ðə; ði][legz]['oʊvər][ænd; ənd] [friː] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði]['bɑːdi] .
Turn **the** **legs** **over** **and** **free** **them** **from** **the** **body** .
转动 这 腿 超过 和 自由的 他们 从 这 身体 .

将腿翻过来，使它们与身体分离。

[kʌt] ['slaɪsɪz] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði][boʊn][ðə; ði][ɪn'taɪər][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][ðə; ði] [brest] ;
Cut **slices** **down** **to** **the** **bone** **the** **entire** **length** **of** **the** **breast** **;**
切 切片 向下 到 这 骨 这 全部的 长度 的 这 胸部 ;

将鸡胸肉从上到下切成薄片，直至骨头。

[ðen] [slɪp][ðə; ði] [naɪf] ['ʌndər][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði]['slaɪsɪz] .
then **slip** **the** **knife** **under** **and** **remove** **the** **slices** .
然后 滑 这 刀 在下面 和 消除 这 切片 .

然后将刀尖滑入，取出切片。

[kʌt] [ɔːf][ðə; ði] [wɪŋ] [ænd; ənd][leg] , [ænd; ənd] ['seprət] [ðə; ði] ['bækboʊn] [frʌm; frəm][ðə; ði]['bɑːdi] .
Cut **off** **the** **wing** **and** **leg** , **and** **separate** **the** **backbone** **from** **the** **body** .
切 离开 这 翼 和 腿 , 和 分离 这 骨干 从 这 身体 .

切掉翅膀和腿，并将脊椎骨与身体分离。

[ðer; ðər][ɑːr; ər][sʌm; səm] ['mɔːsəlz] [ɑːn][ðə; ði] [bæk] [wɪtʃ] [ɑːr; ər] [kən'sɪdərd] [tʃɔɪs] [baɪ] [ðoʊz] [huː]

There	are	some	morsels	on	the	back	which	are	considered	choice	by	those	who
那里	是	一些	小块	在	这	后退	哪个	是	经过考虑的	选择	经过	那些	WHO

[laɪk][ðə; ði][pɪ'kjuːliər]['fleɪvər][ʌv; əv] [ðɪs] [geɪm] .

like	the	peculiar	flavor	of	this	game	.
喜欢	这	奇特	味道	的	这	游戏	.

背面有一些小惊喜，对于喜欢这款游戏独特风味的人来说，这些惊喜堪称精选。

[æz; əz] [ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][draɪ] [miːt] , [help] ['dʒenərəsli] [tuː; tə][ðə; ði] [bred] [sɔːs] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz]

As	this	is	a	dry	meat	,	help	generously	to	the	bread	sauce	which	should	always
作为	这	是	一个	干燥	肉	,	帮助	慷慨地	到	这	面包	酱	哪个	应该	总是

[ə'kʌmpəni] [ˌaɪ 'tiː] .

accompany	it	.
陪伴	它	.

由于这种肉比较干，所以一定要搭配面包酱一起食用，面包酱一定要多放一些。

[wer] [ðɪs] [ɪz][ðə; ði]['prɪnsəp(ə)l] [dɪʃ] , [ɔːr] [wer] [ə; eɪ]['lɑːrdʒər]['pɔːrʃ(ə)n][ɪz][rɪ'kwaɪərd] ,

Where	this	is	the	principal	dish	,	or	where	a	larger	portion	is	required	,
在哪里	这	是	这	主要的	盘子	,	或者	在哪里	一个	更大的	部分	是	必需的	,

如果这是一道主菜，或者需要较大份量，

[dɪ'vaɪd][ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ðə; ði] [brest] , [æz; əz] [də'rektɪd] [fɔːr; fər] [smɔːl] ['pɪdʒɪns] .

divide	it	through	the	breast	,	as	directed	for	small	pigeons	.
划分	它	通过	这	胸部	,	作为	指导	为了	小的	鸽子	.

按照给小鸽子喂食的方法，将食物从胸部切开。

['wʊdkɑːk] , [snaɪp] , [ænd; ənd] ['ʌðər] [smɔːl] [bɜːrdz][ɑːr; ər]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [sɜːrvd] [hoʊl] .

Woodcock	,	Snipe	,	and	other	Small	Birds	are	usually	served	whole	.
鹬	,	狙击	,	和	其他	小的	鸟类	是	通常	服务	所有的	.

山鹬、鹬和其他小型鸟类通常整只食用。

[bʌt; bət] [ɪf] ['oʊnli][ə; eɪ]['pɔːrʃ(ə)n][biː; bi] [dɪ'zaɪrd] , [dɪ'vaɪd][ðem; ðəm] [θruː] [ðə; ði] [brest] .

But	if	only	a	portion	be	desired	,	divide	them	through	the	breast	.
但	如果	仅有的	一个	部分	是	想要的	,	划分	他们	通过	这	胸部	.

但如果只想取一部分，就将它们分成胸肉的一部分。

['ræbɪt] .

RABBIT	.
兔子	.

兔子。

[ə; eɪ] ['ræbɪt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [trʌst] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['fɔːrleg] [tɜːrnd] [tɔːrd] [ðə; ði] [bæk] , [ænd; ənd]

A	rabbit	should	be	trussed	,	with	the	forelegs	turned	toward	the	back	,	and
一个	兔子	应该	是	桁架	,	和	这	前腿	转向	朝向	这	后退	,	和

[ðə; ði][haɪnd][legz]['fɔːrwərd] .

the	hind	legs	forward	.
这	后	腿	向前	.

应该将兔子捆起来，前腿朝向后方，后腿朝向前方。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði] ['plætər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [bæk] [ʌp][ænd; ənd] [hed] [æt; ət][ðə; ði][left] .

Place	it	on	the	platter	with	the	back	up	and	head	at	the	left	.
地方	它	在	这	拼盘	和	这	后退	向上	和	头	在	这	左边	.

将它放在盘子上，背部朝上，头部朝左。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['ʃəuldəz] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [raʊnd] [bɪ'twiːn] [ðem; ðəm][ænd; ənd][ðə; ði]['bɑːdi] ,

Remove	the	shoulders	by	cutting	round	between	them	and	the	body	,
消除	这	肩膀	经过	切割	圆形的	之间	他们	和	这	身体	,

沿着肩膀和身体之间的缝隙切开，去除肩膀。

['kæriɪŋ] [ðə; ði] [naɪf] [ʌp] ['nɪrli] [tuː; tə][ðə; ði] ['bækboʊn] .

carrying	the	knife	up	nearly	to	the	backbone	.
携带	这	刀	向上	几乎	到	这	骨干	.

将刀举到几乎脊椎的位置。

[tɜːrn][ðem; ðəm] [bæk] [ænd; ənd][kʌt] [θruː] [ðə; ði][dʒɔɪnt] .

Turn	**them**	**back**	**and**	**cut**	**through**	**the**	**joint**	**.**
转动	他们	后退	和	切	通过	这	联合的	.

将它们翻过来，然后切开关节。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði][haɪnd][legz][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .

Remove	**the**	**hind**	**legs**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**.**
消除	这	后	腿	在	这	相同的	方式	.

用同样的方法移除后腿。

[ðen] [pleɪs] [ðə; ði][fɔːrk][ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] [bæk] [ænd; ənd] [kʌt] ['sevrəl] ['slaɪsɪz][frʌm; frəm]

Then	**place**	**the**	**fork**	**in**	**the**	**middle**	**of**	**the**	**back**	**and**	**cut**	**several**	**slices**	**from**
然后	地方	这	叉	在	这	中间	的	这	后退	和	切	一些	切片	从

[iːtʃ] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][lɔɪn] ['pærəlel][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['bækboʊn] .

each	**side**	**of**	**the**	**loin**	**parallel**	**with**	**the**	**backbone**	**.**
每个	边	的	这	腰部	平行线	和	这	骨干	.

然后将叉子放在背部中间，沿着脊骨两侧切下几片肉。

[ðə; ði][lɔɪn][ɪz][ðə; ði] ['tʃɔɪsəst] [pɑːrt] .

The	**loin**	**is**	**the**	**choicest**	**part**	**.**
这	腰部	是	这	精选	部分	.

腰肉是最上等的部位。

['swiːtbredz] , [tʃɔps] , [ænd; ənd] ['kʌtlits] .

SWEETBREADS	**,**	**CHOPS**	**,**	**AND**	**CUTLETS**	**.**
甜面包	,	排骨	,	和	肉饼	.

牛胸腺、牛排和牛肉排。

[ðiːz] [ɑːr; ər][nɑːt][dɪˈvaɪdɪd] , [wʌn] ['biːɪŋ] [sɜːrvd] [tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːrs(ə)n] .

These	**are**	**not**	**divided**	**,**	**one**	**being**	**served**	**to**	**each**	**person**	**.**
这些	是	不是	分割	,	一	存在	服务	到	每个	人	.

这些食物不分食，每人一份。

[fɪʃ] .

FISH	**.**
鱼	.

鱼。

[ə; eɪ] [brɔːd] ['sɪlvər] [naɪf] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] [ɪn] ['sɜːrvɪŋ] [fɪʃ] .

A	**broad**	**silver**	**knife**	**should**	**be**	**used**	**in**	**serving**	**fish**	**.**
一个	广阔	银	刀	应该	是	用过的	在	服务	鱼	.

切鱼时应使用宽大的银刀。

[sɜːrv] [æz; əz]['lɪt(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði][boʊn][æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] , [ænd; ənd][biː; bi]['kerf(ə)l][nɑːt][tuː; tə] [breɪk]

Serve	**as**	**little**	**of**	**the**	**bone**	**as**	**possible**	**,**	**and**	**be**	**careful**	**not**	**to**	**break**
服务	作为	小的	的	这	骨	作为	可能的	,	和	是	小心	不是	到	休息

[ðə; ði] [fleɪks] .

the	**flakes**	**.**
这	薄片	.

尽量少放骨头，小心不要弄碎肉片。

['hælɪbət][ɔːr]['sæmən] .

Halibut	**or**	**Salmon**	**.**
大比目鱼	或者	三文鱼	.

大比目鱼或鲑鱼。

[ə; eɪ]['mɪd(ə)l] [kʌt] , [ɔːr] [θɪk] [piːs] ,

A	**middle**	**cut**	**,**	**or**	**thick**	**piece**	**,**
一个	中间	切	, 或者		厚的	片	,

中间切块，或厚切块

[ʌv; əv]['hælɪbət][ɔ:r]['sæmən][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [pleɪst] [ɑ:n][ðə; ði]['plætər][wɪð; wɪθ][ðə; ði][skɪn] ['sɜ:rfɪs] [ʌp]

of	halibut	or	salmon	should	be	placed	on	the	platter	with	the	skin	surface	up
的	大比目鱼	或者	三文鱼	应该	是	放置	在	这	拼盘	和	这	皮肤	表面	向上

[ænd; ənd][ðə; ði] [bæk] [tɔ:rd] [ðə; ði]['fɑ:rðər][saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] .

and	the	back	toward	the	farther	side	of	the	dish	.
和	这	后退	朝向	这	更远	边	的	这	盘子	.

大比目鱼或鲑鱼应放在盘子上，鱼皮朝上，鱼背朝向盘子的远端。

[kɑ:rv] [ɪn] [θɪk] ['slaɪsɪz] [daʊn] [tu:; tə][ðə; ði][boʊn] , [slɪp][ðə; ði] [naɪf] ['ʌndər][ænd; ənd] [rɪ'mu:v]

Carve	in	thick	slices	down	to	the	bone	,	slip	the	knife	under	and	remove
雕刻	在	厚的	切片	向下	到	这	骨	,	滑	这	刀	在下面	和	消除

[ðem; ðəm] .

them	.
他们	.

将肉切成厚片，一直切到骨头，然后将刀滑到骨头下面取出。

[ðen] [rɪ'mu:v] [ðə; ði][boʊn] , [ænd; ənd] [sɜ:rv] [ðə; ði]['loʊər]['pɔ:rʃ(ə)n][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .

Then	remove	the	bone	,	and	serve	the	lower	portion	in	the	same	manner	.
然后	消除	这	骨	,	和	服务	这	降低	部分	在	这	相同的	方式	.

然后取出骨头，将剩下的部分也用同样的方法上菜。

[ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs][ʌv; əv]['hælɪbət][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][leɪd][ɑ:n][ðə; ði]['plætər][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [fleʃ] [saɪd][ʌp] .

A	thin	slice	of	halibut	should	be	laid	on	the	platter	with	the	flesh	side	up	.
一个	薄的	片	的	大比目鱼	应该	是	铺设	在	这	拼盘	和	这	肉	边	向上	.

将一片薄薄的比目鱼片放在盘子上，鱼肉朝上。

[kʌt] [nekst][tu:; tə][ðə; ði][boʊn][ɑ:n] [i:tʃ] [saɪd] , [dɪ'vaɪd][ðə; ði] [fɪʃ] [æz; əz][rɪ'kwaɪərd] ,

Cut	next	to	the	bone	on	each	side	,	divide	the	fish	as	required	,
切	下一个	到	这	骨	在	每个	边	,	划分	这	鱼	作为	必需的	,

沿鱼骨两侧切开，根据需要将鱼切成块。

[ænd; ənd] [li:v] [ðə; ði][boʊn][ɑ:n][ðə; ði]['plætər] .

and	leave	the	bone	on	the	platter	.
和	离开	这	骨	在	这	拼盘	.

把骨头留在盘子里。

['mækrəl] , [waɪt] - [fɪʃ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Mackerel	,	White	-	fish	,	etc	.
鲭鱼	,	白色的	-	鱼	,	ETC	.

鲭鱼、白鱼等。

[ði:z] [ænd; ənd] ['ʌðər] [θɪn] [fɪʃ] [fɔ:r; fər] ['brɔɪlɪŋ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][splɪt] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] [bɪ'fɔ:r]

These	and	other	thin	fish	for	broiling	should	be	split	down	the	back	before
这些	和	其他	薄的	鱼	为了	烤制	应该	是	分裂	向下	这	后退	前

['kʊkɪŋ] .

cooking	.
烹饪	.

这些以及其他适合烤制的薄鱼，在烹饪前应该从背部剖开。

[ɪn] ['sɜ:rvɪŋ] , [dɪ'vaɪd] [θru:] [ðə; ði]['mɪd(ə)l]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ,

In	serving	,	divide	through	the	middle	lengthwise	,
在	服务	,	划分	通过	这	中间	纵向	,

食用时，沿长度方向从中间切开。

[ænd; ənd] [ðen] [dɪ'vaɪd] [i:tʃ] [hæf]['ɪntu:] [sʌtʃ] ['pɔ:ʃənz] [æz; əz] [meɪ] [bi:; bi] [dɪ'zaɪrd] .

and	then	divide	each	half	into	such	portions	as	may	be	desired	.
和	然后	划分	每个	一半	进入	这样的	部分	作为	可能	是	想要的	.

然后将每一半再分成所需的份数。

[bi:; bi]['kerf(ə)l][nɑ:t][tu:; tə] [breɪk] [ɔ:r]['krʌmb(ə)l][ðem; ðəm] .

Be	careful	not	to	break	or	crumble	them	.
是	小心	不是	到	休息	或者	崩溃	他们	.

小心别弄碎了。

[smelts] , [pɜːrtʃ] , [ænd; ənd] ['ʌðər] [smɔːl] [pæn] - [fɪʃ] [ɑːr; ər] [sɜːrvd] [hoʊl] .

Smelts	**,**	**Perch**	**,**	**and**	**other**	**small**	**pan**	**-**	**fish**	**are**	**served**	**whole**	**.**
胡瓜鱼	,	栖息	,	和	其他	小的	平底锅	-	鱼	是	服务	所有的	.

胡瓜鱼、鲈鱼和其他小型食用鱼都是整条上桌的。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ə'reɪndʒd] [ɑːn] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['hedz] [ænd; ənd] [teɪlz] ['ɔːltərneɪtɪŋ] ,

They	**should**	**be**	**arranged**	**on**	**the**	**dish**	**with**	**heads**	**and**	**tails**	**alternating**	**,**
他们	应该	是	安排	在	这	盘子	和	头部	和	尾巴	交替	,

它们应该首尾交错地摆放在盘子里。

[ɔːr] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɜːrk(ə)l] [raʊnd] [ə; eɪ] ['sɪlvər] [kʌp] [pleɪst] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['plætər] [ænd; ənd]

or	**in**	**a**	**circle**	**round**	**a**	**silver**	**cup**	**placed**	**in**	**the**	**centre**	**of**	**the**	**platter**	**and**
或者	在	一个	圆圈	圆形的	一个	银	杯子	放置	在	这	中心	的	这	拼盘	和

['hoʊldɪŋ] [ðə; ði] [sɔːs] .

holding	**the**	**sauce**	**.**
保持	这	酱	.

或者，围绕放在盘子中央盛放酱汁的银杯摆成一个圆圈。

[ɔːr] , [pleɪs] [tuː] [ɔːr] [θriː] [ɑːn] [ə; eɪ] ['sɪlvər] ['skjuːər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ə; eɪ] - [tuː; tə] [iːtʃ]

Or	**,**	**place**	**two**	**or**	**three**	**on**	**a**	**silver**	**skewer**	**,**	**and**	**serve**	**a**	**skewerful**	**to**	**each**
或者	,	地方	二	或者	三	在	一个	银	烤肉串	,	和	服务	一个	-	到	每个

['pɜːrs(ə)n] .

person	**.**
人	.

或者，将两三个串在银签上，每人一串。

[smɔːl] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [roʊld] ['fɪlɪts] [ʌv; əv] [fɪʃ] [ɑːr; ər] [nɑːt] [dɪ'vaɪdɪd] .

Small	**slices**	**and**	**rolled**	**fillets**	**of**	**fish**	**are**	**not**	**divided**	**.**
小的	切片	和	滚动	鱼片	的	鱼	是	不是	分割	.

小块鱼片和卷鱼片不进行分割。

[beɪkt] [fɪʃ] .

BAKED	**FISH**	**.**
烘焙	鱼	.

烤鱼。

[ˌsiː oʊ 'diː] , ['hædək] , [kʌsk] , [bluː] - [fɪʃ] , [ʃæd] , [smɔːl] ['sæmən] , [ænd; ənd] [beɪs] .

Cod	**,**	**Haddock**	**,**	**Cusk**	**,**	**Blue**	**-**	**fish**	**,**	**Shad**	**,**	**Small**	**Salmon**	**,**	**and**	**Bass**	**.**
鳕鱼	,	黑线鳕	,	牙鳕	,	蓝色的	-	鱼	,	沙德	,	小的	三文鱼	,	和	低音	.

鳕鱼、黑线鳕、牙鳕、蓝鱼、鲥鱼、小鲑鱼和鲈鱼。

[ðiːz] [wen] [sɜːrvd] [hoʊl] [meɪ] [biː; bi] [kaːvd] [ɪn] [ə; eɪ] [mɔːr] [ˌsætɪs'fæktəri] ['mænər] [ɪf] [bɪ'fɔːr]

These	**when**	**served**	**whole**	**may**	**be**	**carved**	**in**	**a**	**more**	**satisfactory**	**manner**	**if**	**before**
这些	什么时候	服务	所有的	可能	是	雕刻	在	一个	更多的	令人满意的	方式	如果	前

['kʊkɪŋ] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [prɪ'perd] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz] :

cooking	**they**	**are**	**prepared**	**according**	**to**	**the**	**following**	**directions**	**:**
烹饪	他们	是	准备	根据	到	这	下列的	方向	:

如果将这些食材整块上桌，并在烹饪前按照以下说明进行处理，则切片效果会更好：

[stʌf] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] ['ʌpraɪt] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [ɑːn] [wʌn] [saɪd] .

Stuff	**them**	**and**	**place**	**them**	**upright**	**in**	**the**	**pan**	**instead**	**of**	**on**	**one**	**side**	**.**
东西	他们	和	地方	他们	直立	在	这	平底锅	反而	的	在	一	边	.

把它们填好馅料，然后竖着放在烤盘里，而不是侧放。

[fɪʃ] [ðæt] [ɑːr; ər] [brɔːd] [ænd; ənd] [ʃɔːrt] [laɪk] [ʃæd] [meɪ] [biː; bi] [kept] [ɪn] [pleɪs] [baɪ] ['prɔpiŋ] [wɪð; wɪθ]

Fish	**that**	**are**	**broad**	**and**	**short**	**like**	**shad**	**may**	**be**	**kept**	**in**	**place**	**by**	**propping**	**with**
鱼	那	是	广阔	和	短的	喜欢	鲥鱼	可能	是	保留	在	地方	经过	支撑	和

[steɪl] [bred] [ɔːr] [peəd] [pə'tetoz] ;

stale	**bread**	**or**	**pared**	**potatoes**	**;**
陈旧	面包	或者	精简	土豆	;

像鲥鱼这样体型宽而短的鱼，可以用隔夜面包或削皮的土豆支撑住，使其保持在原地；

[bʌt; bət] ['ʌðər] [ðæt] [ɑːr; ər] ['nærəʊ] [ɪn][prə'pɔːrʃ(ə)n][tuː; tə][ðə; ði][leŋkθ; leŋθ] [meɪ] [biː; bi] ['skjuːəd] [ɔːr]
but **others** **that** **are** **narrow** **in** **proportion** **to** **the** **length** **may** **be** **skewered** **or**
但 其他的 那 是 狭窄的 在 部分 到 这 长度 可能 是 刺穿 或者
[taɪd]['ɪntuː][ðə; ði] [ʃeɪp] [ʌv; əv][ðə; ði] ['letər] [es] .
tied **into** **the** **shape** **of** **the** **letter** **S** **.**
系 进入 这 形状 的 这 信 S .

但有些相对于长度而言较窄的树枝可能会被扭曲或绑成 S 形。

[θred] [ə; eɪ] ['trʌsɪŋ] ['niːd(ə)l][wɪð; wɪθ] [strɔːŋ] [twaɪn] , [rʌn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ðə; ði] [hed] [ænd; ənd]
Thread **a** **trussing** **needle** **with** **strong** **twine** **,** **run** **it** **through** **the** **head** **and**
线 一个 桁架 针 和 强的 缠绕 , 跑步 它 通过 这 头 和
['fæsn] [ˌaɪ 'tiː][ðer; ðər] ;
fasten **it** **there** **;**
系 它 那里 ;

将结实的细绳穿过缝纫针，从针头穿过并固定在针头上；

[ðen] [bend][ðə; ði] [hed] [raʊnd][ænd; ənd] [drɔː] [ðə; ði]['niːd(ə)l] [θruː] [ðə; ði]['mɪd(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði]
then **bend** **the** **head** **round** **and** **draw** **the** **needle** **through** **the** **middle** **of** **the**
然后 弯曲 这 头 圆形的 和 画 这 针 通过 这 中间 的 这
['bɑːdi] .
body **.**
身体 .

然后将头部弯曲，将针穿过身体中部。

[bend][ðə; ði][teɪl][ɪn][ðə; ði] ['ɑːpəzɪt] [də'rekʃn; daɪ'rekʃn] , [rʌn][ðə; ði]['niːd(ə)l] [θruː] [nɪr] [ðə; ði][teɪl] ,
Bend **the** **tail** **in** **the** **opposite** **direction** **,** **run** **the** **needle** **through** **near** **the** **tail** **,**
弯曲 这 尾巴 在 这 对面的 方向 , 跑步 这 针 通过 靠近 这 尾巴 ,

将线尾向相反方向弯曲，用针从线尾附近穿过。

[drɔː] [ðə; ði] [strɪŋ] ['taɪtli] [ænd; ənd] ['fæsn] [ˌaɪ 'tiː] .
draw **the** **string** **tightly** **and** **fasten** **it** **.**
画 这 细绳 紧紧 和 系 它 .

拉紧绳子并系好。

[gæʃ] [ðə; ði][skɪn] [tuː] [ɪntʃɪz] [ə'pɑːrt][ɑːn] [iːtʃ] [saɪd] .
Gash **the** **skin** **two** **inches** **apart** **on** **each** **side** **.**
伤口 这 皮肤 二 英寸 除 在 每个 边 .

在皮肤两侧相距两英寸处划开一道口子。

[fɪʃ] [ðʌs] [prɪ'perd] [wɪl] [rɪ'teɪn] [ɪts] [ʃeɪp] [ʌn'tɪl] [sɜːrvd] .
Fish **thus** **prepared** **will** **retain** **its** **shape** **until** **served** **.**
鱼 因此 准备 将要 保持 它是 形状 直到 服务 .

这样处理的鱼在食用前都能保持形状。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði] ['plætər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [hed] [æt; ət][ðə; ði] [left] [ænd; ənd][ðə; ði] ['aʊtwərd] [kɜːrv]
Place **it** **on** **the** **platter** **with** **the** **head** **at** **the** **left** **and** **the** **outward** **curve**
地方 它 在 这 拼盘 和 这 头 在 这 左边 和 这 向外 曲线
[ɑːn][ðə; ði] ['fɑːrðər] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] .
on **the** **farther** **side** **of** **the** **dish** **.**
在 这 更远 边 的 这 盘子 .

将它放在盘子上，头部朝左，外侧的弧度朝向盘子的远端。

[meɪk] [æn; ən][ɪn'sɪʒ(ə)n] [ə'lɔːŋ] [iːtʃ] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] ['bækboʊn] [ðə; ði][ɪn'taɪər][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][ðə; ði]
Make **an** **incision** **along** **each** **side** **of** **the** **backbone** **the** **entire** **length** **of** **the**
制作 一个 切口 沿着 每个 边 的 这 骨干 这 全部的 长度 的 这
[fɪʃ] .
fish **.**
鱼 .

沿着鱼脊骨两侧，从鱼的整个长度开始切开。

[ðen] [kʌt] [θruː] [ðə; ði] [gæʃiz] [ɑːn][ðə; ði][saɪd] ['nɪrəst] [juː; jʊ][ænd; ənd] [leɪ] [iːtʃ] ['pɔːrʃ(ə)n] [ə'weɪ]
Then cut through the gashes on the side nearest you and lay each portion away
然后 切 通过 这 伤口 在 这 边 最近的 你 和 躺 每个 部分 离开
[frʌm; frəm][ðə; ði][boʊn] .
from the bone .
从 这 骨 .

然后沿着靠近你的一侧的切口切开，并将每一部分都远离骨头放置好。

[ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɑːn][ðə; ði]['fɑːrðər] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][boʊn] .
Then remove the fish on the farther side of the bone .
然后 消除 这 鱼 在 这 更远 边 的 这 骨 .

然后取出骨头另一侧的鱼肉。

[reɪz] [ðə; ði][boʊn][tuː; tə] [riːtʃ] [ðə; ði] ['stʌfɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] ,
Raise the bone to reach the stuffing , and serve a little of the fish ,
增加 这 骨 到 抵达 这 馅 , 和 服务 一个 小的 的 这 鱼 ,

提起鱼骨，露出馅料，然后盛出少许鱼肉。

['stʌfɪŋ] , [ænd; ənd] [sɔːs] [tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːrs(ə)n] .
stuffing , and sauce to each person .
馅 , 和 酱 到 每个 人 .

每人一份馅料和酱汁。

[ðə; ði]['skelɪt(ə)n][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][left][ɪn'taɪər][ɑːn][ðə; ði]['plætər] .
The skeleton should be left entire on the platter .
这 骨骼 应该 是 左边 全部的 在 这 拼盘 .

骨架应该完整地留在盘子上。

[ɪf] [ðə; ði] [fɪʃ] [hæz; həz] [bɪn] [beɪkt] [ɪn][ðə; ði]['juːʒuəl] [wei] [ænd; ənd] [pleɪst] [ɑːn][ðə; ði] ['plætər] [ɑːn][ɪts]
If the fish has been baked in the usual way and placed on the platter on its
如果 这 鱼 有 到过 烘焙 在 这 通常 方式 和 放置 在 这 拼盘 在 它是
[saɪd] ,
side ,
边 ,

如果鱼是按常规方法烤制后侧放在盘子上的，

[kʌt] [ə'krɔːs] [θruː] [tuː; tə][ðə; ði] ['bækboʊn] , [bʌt; bət][nɑːt] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [sɜːrv] ,
cut across through to the backbone , but not through it , and serve ,
切 穿过 通过 到 这 骨干 , 但 不是 通过 它 , 和 服务 ,
[ə'pɔːʃ(ə)n] [æz; əz] [meɪ] [biː; bi] [dɪ'zaɪrd] .
apportioning as may be desired .
分摊 作为 可能 是 想要的 .

切至主干，但不要切断，然后按所需比例分装。

[slɪp][ðə; ði] [naɪf] ['ʌndər][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði]['pɔːrʃ(ə)n][frʌm; frəm][ðə; ði][boʊn] .
Slip the knife under and remove the portion from the bone .
滑 这 刀 在下面 和 消除 这 部分 从 这 骨 .

将刀尖伸入骨头下方，取出肉块。

[wen] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz][ɔːl] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm][ðə; ði][tɑːp] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['bækboʊn] ,
When the fish is all removed from the top , remove the backbone ,
什么时候 这 鱼 是 全部 已移除 从 这 顶部 , 消除 这 骨干 ,

将鱼肉从上往下剔除后，取出鱼骨。

[ænd; ənd] [ðen] [dɪ'vaɪd][ðə; ði] ['loʊər] ['pɔːrʃ(ə)n] .
and then divide the lower portion .
和 然后 划分 这 降低 部分 .

然后把下半部分也分成两份。

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] ['dɪʃɪz] , [miːt] [paɪz] , [ɑːn'treɪz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
SCALLOPED DISHES , MEAT PIES , ENTRÉES , ETC .
扇贝状的 菜肴 , 肉 馅饼 , 主菜 , ETC .

扇贝类菜肴、肉馅饼、主菜等。

[miːts] [ænd; ənd] [fɪʃ] [wɪtʃ] [hæv; həv][ðə; ði] [sɔːs] [ɑːn][ðə; ði] [seɪm] [dɪʃ] [rɪ'kwaɪər]['speʃ(ə)l] [ker] [ɪn]

Meats	**and**	**fish**	**which**	**have**	**the**	**sauce**	**on**	**the**	**same**	**dish**	**require**	**special**	**care**	**in**
肉类	和	鱼	哪个	有	这	酱	在	这	相同的	盘子	要求	特别的	关心	在

['sɜːrvɪŋ] ,

serving	**,**
服务	,

肉类和鱼类如果用同一种酱汁烹制，在上菜时需要特别注意。

[ðæt] [ðeɪ] [meɪ] ['prez(ə)nt][ə; eɪ] [niːt] ['ræðər] [ðæn; ðən][ə; eɪ] ['slɑːpi] [ə'pɪrəns] [ɑːn][ðə; ði] [pleɪt] .

that	**they**	**may**	**present**	**a**	**neat**	**rather**	**than**	**a**	**sloppy**	**appearance**	**on**	**the**	**plate**	**.**
那	他们	可能	展示	一个	整洁的	相当	比	一个	邋遢	外貌	在	这	盘子	.

这样它们在盘子里就能呈现出整洁而不是邋遢的样子。

[ə; eɪ][drɑːp][ʌv; əv]['greɪvi][ɑːn][ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] [pleɪt] [wɪl] [ə'fend] [ə; eɪ] [fə'stɪdiəs] [teɪst] .

A	**drop**	**of**	**gravy**	**on**	**the**	**edge**	**of**	**the**	**plate**	**will**	**offend**	**a**	**fastidious**	**taste**	**.**
一个	降低	的	肉汁	在	这	边缘	的	这	盘子	将要	得罪	一个	挑剔	品尝	.

盘子边缘哪怕只有一滴肉汁，也会冒犯到挑剔的味蕾。

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] ['dɪʃɪz] , [ɔːr] ['eniθɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [krʌst] [ʌv; əv] [krʌmz] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]

Scalloped	**Dishes**	**,**	**or**	**anything**	**with**	**a**	**crust**	**of**	**crumbs**	**,**	**should**	**be**
扇贝状的	菜肴	,	或者	任何事物	和	一个	地壳	的	面包屑	,	应该	是

[sɜːrvd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] .

served	**with**	**a**	**spoon**	**.**
服务	和	一个	勺子	.

扇贝状菜肴，或任何带有酥脆面包屑的菜肴，都应该用勺子食用。

[miːt] [paɪz] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['peɪstri] [krʌst] , [rɪ'kwaɪər][ə; eɪ] [brɔːd] [naɪf] [ænd; ənd] [spuːn] .

Meat	**Pies**	**,**	**with**	**a**	**pastry**	**crust**	**,**	**require**	**a**	**broad**	**knife**	**and**	**spoon**	**.**
肉	馅饼	,	和	一个	糕点	地壳	,	要求	一个	广阔	刀	和	勺子	.

肉馅饼，尤其是酥皮肉馅饼，需要用宽刃刀和勺子。

[pʊt][ðə; ði]['pɔːrʃ(ə)n][ɑːn][ðə; ði] [pleɪt] ['niːtli] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [krʌst] [ɔːr] [braʊn] [saɪd] [ʌp] .

Put	**the**	**portion**	**on**	**the**	**plate**	**neatly**	**,**	**with**	**the**	**crust**	**or**	**browned**	**side**	**up**	**.**
放	这	部分	在	这	盘子	整齐地	,	和	这	地壳	或者	棕色	边	向上	.

将这部分食物整齐地放在盘子上，酥皮或烤焦的一面朝上。

[poʊtʃt] [egz] , [kweɪlz] , [ænd; ənd] ['ʌðər] [miːts] [ɑːn] [toʊst] .

Poached	**Eggs**	**,**	**Quails**	**,**	**and**	**other**	**Meats**	**on**	**Toast**	**.**
偷猎	鸡蛋	,	鹌鹑	,	和	其他	肉类	在	吐司	.

水煮蛋、鹌鹑和其他肉类配吐司。

[ə; eɪ] [brɔːd] [naɪf] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] [ɪn] ['helpɪŋ] [tuː; tə] [ðiːz] ['dɪʃɪz] .

A	**broad**	**knife**	**should**	**be**	**used**	**in**	**helping**	**to**	**these**	**dishes**	**.**
一个	广阔	刀	应该	是	用过的	在	帮助	到	这些	菜肴	.

处理这些菜肴时应该使用宽刃刀。

[teɪk] [ʌp][ðə; ði][toʊst] ['kerfəli] , [ænd; ənd] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði] [pleɪt] [wɪ'ðaʊt] [dis'pleisɪŋ] [ðə; ði] [eg]

Take	**up**	**the**	**toast**	**carefully**	**,**	**and**	**lay**	**it**	**on**	**the**	**plate**	**without**	**displacing**	**the**	**egg**
拿	向上	这	吐司	小心	,	和	躺	它	在	这	盘子	没有	位移	这	蛋

[ɔːr][bɜːrd] .

or	**bird**	**.**
或者	鸟	.

小心地拿起吐司，放在盘子上，不要挪动鸡蛋或禽类。

['sælədz] .

SALADS	**.**
沙拉	.

沙拉。

[ðə; ði][moʊst] ['teɪstfl] [weɪ] [ʌv; əv] [ɝ'eɪndʒɪŋ] [miːt] - ['sælədz][ɔːr] [fɪʃ] - ['sælədz][ɪz][wɪð; wɪθ] [hoʊl] ,

The	most	tasteful	way	of	arranging	meat	-	salads	or	fish	-	salads	is	with	whole	,
这	最多	有品味的	方式	的	安排	肉	-	沙拉	或者	鱼	-	沙拉	是	和	所有的	,

[freʃ] , ['letɪs] - [liːvz] .

fresh	,	lettuce	-	leaves	.
新鲜的	,	莴苣	-	树叶	.

制作肉类沙拉或鱼类沙拉最美味的方法是用完整的、新鲜的生菜叶。

[pʊt] [tuː] [ɔːr] [mɔːr] [liːvz] [tə'geðər] [ɑːn][ðə; ði] ['plætər] ,

Put	two	or	more	leaves	together	on	the	platter	,
放	二	或者	更多的	树叶	一起	在	这	拼盘	,

将两片或两片以上的叶子放在盘子上，

[ænd; ənd][ɪn][ðə; ði][nest][ɔːr] [dɪʃ] [ðʌs] [meɪd] [leɪ][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði]['sæləd] ,

and	in	the	nest	or	dish	thus	made	lay	a	spoonful	of	the	salad	,
和	在	这	巢	或者	盘子	因此	制成	躺	一个	一勺	的	这	沙拉	,

在这样做成的巢状物或碟子里放一勺沙拉，

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['meɪəneɪz] [ɑːn][ðə; ði][tɑːp] .

with	the	Mayonnaise	on	the	top	.
和	这	蛋黄酱	在	这	顶部	.

上面淋上蛋黄酱。

[ɪn] ['sɜːrvɪŋ] ,

In	serving	,
在	服务	,

在服务方面，

[slɪp][ðə; ði] [spuːn] [ɔːr] [brɔːd] [naɪf] ['ʌndər][ðə; ði] [liːvz] [ænd; ənd] [kiːp] [ðem; ðəm][ɪn] [pleɪs] [wɪð; wɪθ]

slip	the	spoon	or	broad	knife	under	the	leaves	and	keep	them	in	place	with
滑	这	勺子	或者	广阔	刀	在下面	这	树叶	和	保持	他们	在	地方	和

[ðə; ði][fɔːrk] .

the	fork	.
这	叉	.

将勺子或宽刀滑到叶子下面，用叉子固定住叶子。

[pʊt][ðə; ði]['sæləd][ɑːn][ðə; ði] [pleɪt] ['kerfəli] , [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [pə'zɪʃ(ə)n] , [nɑːt] [tɪpt] ['oʊvər] .

Put	the	salad	on	the	plate	carefully	,	in	the	same	position	,	not	tipped	over	.
放	这	沙拉	在	这	盘子	小心	,	在	这	相同的	位置	,	不是	倾斜	超过	.

小心地将沙拉放在盘子上，保持原位，不要翻倒。

[ɔːr][juː; jʊ] [meɪ] [hæv; həv][ə; eɪ]['bɔːrdər][ʌv; əv] [freʃ] ['letɪs] - [liːvz] [ɪn][ðə; ði]['sæləd] - [dɪʃ] .

Or	you	may	have	a	border	of	fresh	lettuce	-	leaves	in	the	salad	-	dish	.
或者	你	可能	有	一个	边界	的	新鲜的	莴苣	-	树叶	在	这	沙拉	-	盘子	.

或者你可以在沙拉盘里放一圈新鲜的生菜叶。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði][fɔːrk] [leɪ] [wʌn][ɔːr] [tuː] [liːvz] [ɑːn][ðə; ði] [pleɪt] ,

With	the	fork	lay	one	or	two	leaves	on	the	plate	,
和	这	叉	躺	一	或者	二	树叶	在	这	盘子	,

用叉子将一两片叶子放在盘子上，

[ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv]['sæləd][ɑːn][ðə; ði] [liːvz] .

and	then	put	a	spoonful	of	salad	on	the	leaves	.
和	然后	放	一个	一勺	的	沙拉	在	这	树叶	.

然后在叶子上放一勺沙拉。

[ɪn] [ðɪs] [weɪ] [iːtʃ] ['pɜːrs(ə)n][hæz; həz][ðə; ði] ['meɪəneɪz] [ɑːn][ðə; ði][tɑːp] ;

In	this	way	each	person	has	the	Mayonnaise	on	the	top	;
在	这	方式	每个	人	有	这	蛋黄酱	在	这	顶部	;

这样，每个人的蛋黄酱就都在上面了；

[ðə; ði] ['letɪs] [ɪz] [ˌʌndər'niːθ] [ænd; ənd] [freʃ] [ænd; ənd] [krɪsp] , [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['wɪltɪd] ,

the	lettuce	is	underneath	and	fresh	and	crisp	,	instead	of	wilted	,
这	莴苣	是	下	和	新鲜的	和	脆	,	反而	的	枯萎的	,

最底下的生菜新鲜爽脆，而不是蔫掉的。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] [ɪf] [ɔːl][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː][wɜːr; wər] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['sæləd] .

as	it	would	be	if	all	of	it	were	mixed	with	the	salad	.
作为	它	会	是	如果全部		的	它	是	混合	和	这	沙拉	.

如果把所有东西都混进沙拉里就好了。

['vedʒtəb(ə)lz] .

VEGETABLES	.
蔬菜	.

蔬菜。

[ɪn] ['sɜːrvɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz] , [teɪk] [ʌp][ə; eɪ] [niːt] , ['raʊndɪŋ] ['spuːnfʊl] .

In	serving	vegetables	,	take	up	a	neat	,	rounding	spoonful	.
在	服务	蔬菜	,	拿	向上	一个	整洁的	,	四舍五入	一勺	.

盛蔬菜时，用勺子舀取一勺整齐圆润的蔬菜。

[leɪ] [ðem; ðəm][ɑːn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ði] [pleɪt] , [nɑːt][ɑːn][ðə; ði][rɪm][ɔːr] [edʒ] .

Lay	them	on	the	bottom	of	the	plate	,	not	on	the	rim	or	edge	.
莱	他们	在	这	底部	的	这	盘子	,	不是	在	这	轮缘	或者	边缘	.

将它们放在盘子底部，不要放在盘子边缘或盘沿上。

[wer] [ðer; ðər][ɑːr; ər] ['sevrəl] [kaɪndz] , [duː][nɑːt][let][ðem; ðəm] [tʌtʃ] [iːtʃ] ['ʌðər] [ɑːn][ðə; ði] [pleɪt] .

Where	there	are	several	kinds	,	do	not	let	them	touch	each	other	on	the	plate	.
在哪里	那里	是	一些	种类	,	做	不是	让	他们	触碰	每个	其他	在	这	盘子	.

如果盘子里有好几种食物，不要让它们在盘子里互相接触。

[sɜːrv] , [ɑːn] ['seprət] ['dɪʃɪz] , ['frɪtərz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [swiːt] [sɔːs] , ['piːz] , [tə'meɪtoʊz] , [ɔːr] ['eni]

Serve	,	on	separate	dishes	,	fritters	with	a	sweet	sauce	,	peas	,	tomatoes	,	or	any
服务	,	在	分离	菜肴	,	油炸饼	和	一个	甜的	酱	,	豌豆	,	西红柿	,	或者	任何

['vedʒtəb(ə)l][wɪð; wɪθ] [mʌtʃ] ['lɪkwɪd] .

vegetable	with	much	liquid	.
蔬菜	和	很多	液体	.

将油炸饼盛在单独的盘子里，配上甜酱、豌豆、西红柿或任何多汁的蔬菜。

[ə'spærəgəs] [ɑːn] [toʊst] [ɪz][ə; eɪ] [dɪʃ] [ðæt] [wʌn]['ɔːf(ə)n] [siːz] [sɜːrvd] ['veri] ['ɔːkwərdli] .

Asparagus	on	Toast	is	a	dish	that	one	often	sees	served	very	awkwardly	.
芦笋	在	吐司	是	一个	盘子	那	一	经常	看到	服务	非常	尴尬地	.

芦笋吐司这道菜经常以非常尴尬的方式呈现。

[juːz][ə; eɪ] [skwer] [ɔːr][rek'tæŋgjələr] ['plætər] ['rædər] [ðæn; ðən][wʌn] ['næroʊ] [æt; ət][ðə; ði]['ɛndz] .

Use	a	square	or	rectangular	platter	rather	than	one	narrow	at	the	ends	.
使用	一个	正方形	或者	矩形的	拼盘	相当	比	一	狭窄的	在	这	结束	.

使用方形或长方形的盘子，而不是两端较窄的盘子。

[ðə; ði] [bred] [fɔːr; fər][ðə; ði][toʊst] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kʌt] [lɔːŋ] [ænd; ənd] ['næroʊ] , ['rædər] [ðæn; ðən] [skwer]

The	bread	for	the	toast	should	be	cut	long	and	narrow	,	rather	than	square
这	面包	为了	这	吐司	应该	是	切	长的	和	狭窄的	,	相当	比	正方形

,

,

,

做吐司的面包应该切成细长条，而不是方形。

[ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][leɪd] , [nɑːt]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] , [bʌt; bət] [ə'krɔːs] [ðə; ði] ['plætər] .

and	should	be	laid	,	not	lengthwise	,	but	across	the	platter	.
和	应该	是	铺设	,	不是	纵向	,	但	穿过	这	拼盘	.

应该横放在盘子上，而不是竖着放。

[leɪ] [ðə; ði] [ə'spærəgəs] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [də'rekʃn; daɪ'rekʃn] , [ðə; ði] [tɪps] [ɔ:l] [æt; ət] [ðə; ði] ['fɑ:rðər] [saɪd] .

Lay	the	asparagus	in	the	same	direction	,	the	tips	all	at	the	farther	side	.
莱	这	芦笋	在	这	相同的	方向	,	这	尖端	全部	在	这	更远	边	.

将芦笋朝同一方向摆放，笋尖都朝向较远的一侧。

[pʊt] [ðə; ði] [naɪf] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [brɔ:d] [ænd; ənd] [lɔ:ŋ] , ['ʌndər] [ðə; ði] [toʊst] ,

Put	the	knife	,	which	should	be	broad	and	long	,	under	the	toast	,
放	这	刀	,	哪个	应该	是	广阔	和	长的	,	在下面	这	吐司	,

将刀（刀身应宽而长）放在吐司面包片下方，

[ænd; ənd] [ki:p] [ðə; ði] [ə'spærəgəs] [ɪn] [pleɪs] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [fɔ:rk] .

and	keep	the	asparagus	in	place	with	the	fork	.
和	保持	这	芦笋	在	地方	和	这	叉	.

用叉子将芦笋固定住。

[ju:; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [ˌaɪ 'ti:] [mʌtʃ] ['iziə] [tu:; tə] [sɜ:rv] [ðæn; ðən] [wen] [ə'reɪndʒd] [ɪn] [ðə; ði] ['ju:ʒuəl] [wei] .

You	will	find	it	much	easier	to	serve	than	when	arranged	in	the	usual	way	.
你	将要	寻找	它	很多	更轻松	到	服务	比	什么时候	安排	在	这	通常	方式	.

你会发现这种摆盘方式比通常的摆盘方式更容易上菜。

[ˌmækə'roʊni] [æz; əz] ['ɔ:f(ə)n] [prɪ'perd] [ɪz] [ə'nʌðər] [dɪʃ] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [nɑ:t] ['i:zi] [tu:; tə] [sɜ:rv] ['ni:tli] .

Macaroni	as	often	prepared	is	another	dish	which	it	is	not	easy	to	serve	neatly	.
通心粉	作为	经常	准备	是	其他	盘子	哪个	它	是	不是	简单的	到	服务	整齐地	.

通常情况下，通心粉的烹饪方式并不容易摆盘美观。

['ɔ:lweɪz] [breɪk] [ɔ:r] [kʌt] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] ['pi:sɪz] [les] [ðæn; ðən] [tu:] [ɪntʃɪz] [lɔ:ŋ] , [bɪ'fɔ:r] ['kʊkɪŋ] ,

Always	break	or	cut	it	into	pieces	less	than	two	inches	long	,	before	cooking	,
总是	休息	或者	切	它	进入	件	较少的	比	二	英寸	长的	,	前	烹饪	,

烹饪前一定要将其切成或掰成两英寸以下的小段。

[ɔ:r] [bɪ'fɔ:r] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [sent] [tu:; tə] [ðə; ði] ['teɪbl] .

or	before	it	is	sent	to	the	table	.
或者	前	它	是	发送	到	这	桌子	.

或者在它被送到餐桌之前。

[ɪn] ['sɜ:rvɪŋ] [swi:t] [kɔ:rn] [ɑ:n] [ðə; ði] [kɑ:b] , [prə'vaɪd] ['fɪŋgər] - [boʊlz] ,

In	serving	sweet	corn	on	the	cob	,	provide	finger	-	bowls	,
在	服务	甜的	玉米	在	这	玉米	,	提供	手指	-	碗	,

食用烤甜玉米棒时，请提供洗手碗。

[ɔ:r] [ə; eɪ] [smɔ:l] ['dɔɪli] [tu:; tə] [ju:z] [ɪn] ['hoʊldɪŋ] [ðə; ði] [ɪr] [ʌv; əv] [kɔ:rn] .

or	a	small	doily	to	use	in	holding	the	ear	of	corn	.
或者	一个	小的	蕾丝花边	到	使用	在	保持	这	耳朵	的	玉米	.

或者用小垫子来固定玉米棒。

[su:ps] .

SOUPS	.
汤	.

汤类。

[wʌn] ['ledlfəl] [ʌv; əv] [su:p] [ɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔ:r; fər] [i:tʃ] [pleɪt] .

One	ladleful	of	soup	is	sufficient	for	each	plate	.
一	一勺	的	汤	是	充足的	为了	每个	盘子	.

每盘汤只需一勺即可。

[ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [kwaɪt] [æn; ən] [ɑ:rt] [tu:; tə] [teɪk] [ʌp] [ə; eɪ] ['ledlfəl] [ænd; ənd] [pɔ:r] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] [ðə; ði] [su:p] -

It	is	quite	an	art	to	take	up	a	ladleful	and	pour	it	into	the	soup	-
它	是	相当	一个	艺术	到	拿	向上	一个	一勺	和	倒	它	进入	这	汤	-

[pleɪt] [wɪ'ðaʊt] ['drɑ:pɪŋ] ['eni] [ɑ:n] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [tju'ri:nˌtə'ri:n] [ɔ:r] [pleɪt] ,

plate	without	dropping	any	on	the	edge	of	the	tureen	or	plate	,
盘子	没有	下降	任何	在	这	边缘	的	这	汤碗	或者	盘子	,

用勺子舀起一勺汤，然后小心翼翼地倒入汤盘中，而不让汤滴到汤盆或盘子的边缘，这真是一门艺术。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪrz] [ə; eɪ] ['stedi] [hænd][tuː; tə] [pæs] [ðə; ði] [pleɪt] [wɪ'ðaʊt] [s'lɒpɪŋ] [ðə; ði] [suːp]

and	it	requires	a	steady	hand	to	pass	the	plate	without	slopping	the	soup
和	它	需要	一个	稳定的	手	到	经过	这	盘子	没有	倾斜	这	汤

[ʌp][ɑːn][ðə; ði][rɪm] .

up	on	the	rim	.
向上	在	这	轮缘	.

而且，传递盘子时需要手稳，以免汤汁溅到盘子边缘。

[dɪp][ðə; ði] ['leɪdl] ['ɪntuː][ðə; ði] [suːp] ， [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] ，

Dip	the	ladle	into	the	soup	,	take	it	up	,
蘸	这	勺子	进入	这	汤	，	拿	它	向上	，

将汤勺舀入汤中，然后拿起来。

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði][drɑːp][hæz; həz]['fɔːlən][frʌm; frəm][ðə; ði]['bɑːtəm] [ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː] ，

and	when	the	drop	has	fallen	from	the	bottom	of	it	,
和	什么时候	这	降低	有	倒下	从	这	底部	的	它	，

当水滴从底部落下时，

[lɪft][ˌaɪ 'tiː]['oʊvər] ['kwɪkli] [bʌt; bət] ['empti] [ˌaɪ 'tiː] ['sloʊli] .

lift	it	over	quickly	but	empty	it	slowly	.
举起	它	超过	迅速地	但	空的	它	缓慢地	.

快速提起，但慢慢倒掉。

[ænd; ənd] ['krækərz] [luːz] [ðer; ðər] ['krɪspnəs] [ɪf] [pʊt]['ɪntuː][ðə; ði][tjuˈriːnˌtəˈriːn][wɪð; wɪθ][ðə; ði]

Croûtons	and	crackers	lose	their	crispness	if	put	into	the	tureen	with	the
烤面包丁	和	饼干	失去	他们的	脆度	如果	放	进入	这	汤碗	和	这

[suːp] ，

soup	,
汤	，

如果把面包丁和饼干跟汤一起放进汤碗里，它们就会失去酥脆的口感。

[ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd] ['ðerfɔːr] [biː; bi] [pæst] ['seprətli] .

and	should	therefore	be	passed	separately	.
和	应该	所以	是	通过了	分别地	.

因此应该分开审核。

[tiː] [ænd; ənd] ['kɔːfi] .

TEA	AND	COFFEE	.
茶	和	咖啡	.

茶和咖啡。

[mʌtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['rɪt(ə)n] [ɑːn][ðə; ði][ɪm'pɔːrt(ə)ns][ʌv; əv] ['sɜːrvɪŋ] ['niːtli] [ðə; ði] ['veriəs] [drɪŋks]

Much	has	been	written	on	the	importance	of	serving	neatly	the	various	drinks
很多	有	到过	书面	在	这	重要性	的	服务	整齐地	这	各种各样的	饮料

[fɔːr; fər][æn; ən][ɪn'vælɪd] .

for	an	invalid	.
为了	一个	无效的	.

关于如何整齐地为病人提供各种饮料的重要性，已经有很多文章论述过了。

[bʌt; bət]['kerf(ə)l] ['sɜːrvɪs] [ɪz] ['iːkwəli] [ɪ'senʃ(ə)l] [æt; ət][ðə; ði] ['deɪli] [hoʊm] ['teɪbl] .

But	careful	service	is	equally	essential	at	the	daily	home	table	.
但	小心	服务	是	同样地	基本的	在	这	日常的	家	桌子	.

但精心服务在日常家庭餐桌上同样至关重要。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][mɪ'steɪkən][ˌdʒenə'rɑːsəti][tuː; tə] [fɪl] [ðə; ði] [kʌp] [soʊ] [fʊl] [ðæt] [wen] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [kriːm]

It	is	mistaken	generosity	to	fill	the	cup	so	full	that	when	sugar	and	cream
它	是	错误	慷慨	到	充满	这	杯子	所以	满的	那	什么时候	糖	和	奶油

[ɑːr; ər] ['ædɪd] ，

are	added	,
是	额外	，

把杯子装得满满的，以至于加入糖和奶油后仍然不够，这是一种错误的慷慨。

[ðə; ði]['lɪkwɪd] [wɪl] [spɪl] ['oʊvər]['ɪntuː][ðə; ði] ['sɔːsər] .

the	liquid	will	spill	over	into	the	saucer	.
这	液体	将要	洒	超过	进入	这	碟子	.

液体会溢到碟子里。

[wʌn] [ʃʊd; ʃəd] ['nevər] [biː; bi] [kəm'peld] [tuː; tə] [kliːn] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [ðə; ði] [kʌp] [ɑːn] [ðə; ði] [edʒ]

One	should	never	be	compelled	to	clean	the	bottom	of	the	cup	on	the	edge
一	应该	绝不	是	被迫	到	干净的	这	底部	的	这	杯子	在	这	边缘

[ʌv; əv] [ðə; ði] ['sɔːsər] ,

of	the	saucer	,
的	这	碟子	,

绝不应该强迫人们用碟子的边缘去擦拭杯底。

[ɔːr] [ɑːn] [ðə; ði] ['næpkɪn] , [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] [frʌm; frəm] ['drɪpɪŋ] [ɑːn] [ðə; ði] [klɔːθ] .

or	on	the	napkin	,	to	keep	the	liquid	from	dripping	on	the	cloth	.
或者	在	这	餐巾	,	到	保持	这	液体	从	滴落	在	这	布	.

或者放在餐巾纸上，防止液体滴到布上。

[ɪn] ['sɜːrvɪŋ] [tiː] [ænd; ənd] ['kɔːfi] ,

In	serving	tea	and	coffee	,
在	服务	茶	和	咖啡	,

在供应茶和咖啡时，

[ˌæsər'teɪn] [ðə; ði] [teɪsts] [ʌv; əv] [ðoʊz] [æt; ət] [ðə; ði] ['teɪbl] [æz; əz] [tuː; tə] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [kriːm] .

ascertain	the	tastes	of	those	at	the	table	as	to	sugar	and	cream	.
探明	这	口味	的	那些	在	这	桌子	作为	到	糖	和	奶油	.

了解餐桌上每个人对糖和奶油的口味偏好。

[pʊt] [ðə; ði] [kriːm] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ɪn] [ðə; ði] [kʌp] , [ænd; ənd] [æn; ən] ['ekstrə] [blɑːk] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪn] [ðə; ði] ['sɔːsər] ;

Put	the	cream	and	sugar	in	the	cup	,	and	an	extra	block	of	sugar	in	the	saucer	;
放	这	奶油	和	糖	在	这	杯子	,	和	一个	额外的	堵塞	的	糖	在	这	碟子	;

将奶油和糖放入杯子中，再将一块额外的糖放入碟子中；

[pɔːr] [ɪn] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [kʌp] [ɪz] [θriː] [fɔːθs] [fʊl] .

pour	in	the	liquid	until	the	cup	is	three	fourths	full	.
倒	在	这	液体	直到	这	杯子	是	三	第四部分	满的	.

倒入液体，直到杯子装满四分之三。

[wer] [ðer; ðər] [ɑːr; ər] [noʊ] ['sɜːrvənt] [tuː; tə] [weɪt] [ɑːn] [ðə; ði] ['teɪbl] ,

Where	there	are	no	servants	to	wait	on	the	table	,
在哪里	那里	是	不	仆人	到	等待	在	这	桌子	,

如果没有仆人伺候餐桌，

[ðɪs] [weɪ] [meɪks] [les] [kən'fjuːʒ(ə)n] [ðæn; ðən] [tuː; tə] [pæs] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [kriːm] [tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːrs(ə)n] .

this	way	makes	less	confusion	than	to	pass	the	sugar	and	cream	to	each	person	.
这	方式	制作	较少的	困惑	比	到	经过	这	糖	和	奶油	到	每个	人	.

这样做比把糖和奶油递给每个人要少造成混乱。

['ɔːlweɪz] [prə'veɪd] [ə; eɪ] ['pɪtʃər] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [hɑːt] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [slɑːp] - [boʊl] .

Always	provide	a	pitcher	of	boiling	hot	water	and	a	slop	-	bowl	.
总是	提供	一个	投手	的	沸腾	热的	水	和	一个	邋遢	-	碗	.

务必准备一壶沸水和一个泔水碗。

[ɪn] [koʊld] ['weðər] , [pɔːr] [hɑːt] ['wɔːtər] ['ɪntuː] [ðə; ði] [kʌps] [tuː; tə] [wɔːrm] [ðem; ðəm] ;

In	cold	weather	,	pour	hot	water	into	the	cups	to	warm	them	;
在	寒冷的	天气	,	倒	热的	水	进入	这	杯子	到	温暖的	他们	;

天气寒冷时，往杯子里倒入热水暖暖杯子；

[ðen] [tɜːrn][ˌaɪ ˈtiː]['ɪntuː][ðə; ði] [boʊl] .

then	turn	it	into	the	bowl	.
然后	转动	它	进入	这	碗	.

然后把它倒入碗里。

[ɪn] ['sɜːrvɪŋ] [ə; eɪ]['sekənd] [taɪm] , [rɪns] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][kʌp][wɪð; wɪθ][hɑːt]['wɔːtər] [bɪ'fɔːr] ['fɪlɪŋ] .

In	serving	a	second	time	,	rinse	the	inside	of	the	cup	with	hot	water	before	filling	.
在	服务	一个	第二	时间	,	冲洗	这	里面	的	这	杯子	和	热的	水	前	填充	.

第二次使用时，在盛装饮品前，先用热水冲洗杯子内部。

[paɪz] .

PIES	.
馅饼	.

馅饼。

[ˌaɪ ˈtiː][wʌz; wəz] ['fɔːrmərli] [kən'sɪdərd] ['nesəseri] [tuː; tə][dɪ'vaɪd][ə; eɪ][paɪ][wɪð; wɪθ][ˌmæθə'mætɪk(ə)l] [ɪg'zæktnəs]['ɪntuː]['kwɔːrtərz][ɔːr][sɪksθs] .

It	was	formerly	considered	necessary	to	divide	a	pie	with	mathematical	exactness	into	quarters	or	sixths	.
它	曾是	以前	经过考虑的	必要的	到	划分	一个	馅饼	和	数学	精确	进入	四分之一	或者	六分之一	.

过去人们认为必须用数学上的精确度将馅饼分成四分之一或六分之一。

[ə; eɪ] ['betər] [wei] [ɪz][tuː; tə][kʌt] [aʊt][wʌn] [piːs] [ʌv; əv][ðə; ði]['juːʒuəl][saɪz][ænd; ənd]['ɔːfər][ˌaɪ 'tiː] ,

A	better	way	is	to	cut	out	one	piece	of	the	usual	size	and	offer	it	,
一个	更好的	方式	是	到	切	出去	一	片	的	这	通常	尺寸	和	提供	它	,

更好的方法是裁出一块正常大小的布料，然后提供给顾客。

[ænd; ənd] [ðen] [ɪf] [les] [biː; bi] [dɪ'zaɪrd] , [kʌt] [ɔːf] [sʌtʃ] ['pɔːʃənz] [æz; əz] [meɪ] [biː; bi] ['niːdɪd] .

and	then	if	less	be	desired	,	cut	off	such	portions	as	may	be	needed	.
和	然后	如果	较少的	是	想要的	,	切	离开	这样的	部分	作为	可能	是	需要	.

然后，如果不需要那么多，就切掉所需的部分。

[ɪn] ['sɜːrvɪŋ] [ə; eɪ][paɪ] , ['ɔːlweɪz] [juːz][ə; eɪ][fɔːrk][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [naɪf] .

In	serving	a	pie	,	always	use	a	fork	with	the	knife	.
在	服务	一个	馅饼	,	总是	使用	一个	叉	和	这	刀	.

吃馅饼时，一定要用叉子配合刀。

[paɪz][wɪð; wɪθ][noʊ] [ˌʌndər'krʌst] [ɑːr; ər] [mɔːr] ['iːzəli] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [brɔːd] [naɪf] [ɔːr][ə; eɪ] [traɪ'æŋgjələr] [naɪf] [meɪd] [ɪk'spresli] [fɔːr; fər][paɪz] .

Pies	with	no	undercrust	are	more	easily	served	with	a	broad	knife	or	a	triangular	knife	made	expressly	for	pies	.
馅饼	和	不	地壳下层	是	更多的	容易地	服务	和	一个	广阔	刀	或者	一个	三角形	刀	制成	明确地	为了	馅饼	.

没有底皮的馅饼更容易用宽刀或专门用于切馅饼的三角刀来切。

[fɔːr; fər] ['sɜːrvɪŋ] ['beri] [ænd; ənd]['dʒuːsi][fruːt][paɪz] , [ə; eɪ] [spuːn] ['ɔːlsoʊ] [meɪ] [biː; bi] ['niːdɪd] .

For	serving	berry	and	juicy	fruit	pies	,	a	spoon	also	may	be	needed	.
为了	服务	浆果	和	多汁的	水果	馅饼	,	一个	勺子	还	可能	是	需要	.

享用浆果派和多汁水果派时，可能还需要用到勺子。

[wer] [tuː] [ɔːr] [θriː] [kaɪndz][ɑːr; ər] [sɜːrvd] , [help][tuː; tə]['veri] [smɔːl] ['pɔːʃənz] [ʌv; əv] [iːtʃ] ,

Where	two	or	three	kinds	are	served	,	help	to	very	small	portions	of	each	,
在哪里	二	或者	三	种类	是	服务	,	帮助	到	非常	小的	部分	的	每个	,

如果供应两到三种口味，每种口味都应控制在非常小的份量。

['iːv(ə)n] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][biː; bi][æt; ət][ə; eɪ] [ˌθæŋks'gɪvɪŋ] ['dɪnər] .

even	if	it	be	at	a	Thanksgiving	dinner	.
甚至	如果	它	是	在	一个	感恩	晚餐	.

即使是在感恩节晚餐上。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [priˈzjʊmɪŋ] [ɑːn][ðə; ði][kəˈpæsəti][ʌv; əv][ðə; ði] ['kɑːmən] - [saɪzd] [pleɪt] ,

It	is	presuming	on	the	capacity	of	the	common	-	sized	plate	,
它	是	假设	在	这	容量	的	这	常见的	-	尺寸	盘子	,

这是基于普通尺寸餐盘的容量而定的。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz][æn; ən][ɪnˈsʌlt; 'ɪnsʌlt][tuː; tə][ðə; ði]['hjuːmən] ['stʌmək] ,

and	it	is	an	insult	to	the	human	stomach	,
和	它	是	一个	侮辱	到	这	人类	胃	,

这简直是对人类胃的侮辱。

[tuː; tə]['ɔːfər] ['eni] [wʌn] [θriː] [sɪksθs][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪ]['æftər][ə; eɪ] ['dɪnər] [ʌv; əv][ðə; ði]['juːʒuəl] ['kɔːrsɪz] .

to	offer	any	one	three	sixths	of	a	pie	after	a	dinner	of	the	usual	courses	.
到	提供	任何	一	三	六分之一	的	一个	馅饼	后	一个	晚餐	的	这	通常	课程	.

在享用完常规菜肴的晚餐后，给任何人提供六分之三的馅饼。

['pudɪŋz] .

PUDDINGS	.
布丁	.

布丁。

[hɑːt] ['pudɪŋz] [ʌv; əv][ə; eɪ][sɔːft] [kənˈsɪstənsi] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] ;

Hot	puddings	of	a	soft	consistency	should	be	served	with	a	spoon	;
热的	布丁	的	一个	柔软的	一致性	应该	是	服务	和	一个	勺子	;

口感绵软的热布丁应该用勺子食用；

['sʌmtaɪmz] [ə; eɪ][fɔːrk]['ɔːlsoʊ][ɪz] ['niːdɪd] .

sometimes	a	fork	also	is	needed	.
有时	一个	叉	还	是	需要	.

有时也需要用到叉子。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] [spuːn] [kʌt] [θruː] [ðə; ði] [braʊn] [krʌst][ɪn][ə; eɪ]['semisɜːrk(ə)l] ,

With	the	edge	of	the	spoon	cut	through	the	brown	crust	in	a	semicircle	,
和	这	边缘	的	这	勺子	切	通过	这	棕色的	地壳	在	一个	半圆	,

用勺子边缘在棕色的脆皮上切出一个半圆形的切口，

[slɪp][ðə; ði] [spuːn] ['ʌndər] , [ænd; ənd] [teɪk] [ʌp][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] ; [slɪp][ˌaɪ 'tiː][ɔːf][ɑːn][ðə; ði] [pleɪt] ,

slip	the	spoon	under	,	and	take	up	a	spoonful	;	slip	it	off	on	the	plate	,
滑	这	勺子	在下面	,	和	拿	向上	一个	一勺	;	滑	它	离开	在	这	盘子	,

将勺子滑到下面，舀起一勺；然后把它放到盘子上。

['liːvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [raɪt] [saɪd][ʌp] .

leaving	it	right	side	up	.
离开	它	正确的	边	向上	.

保持正立状态。

[teɪk] ['speʃ(ə)l] [keɪs] [tuː; tə] [sɜːrv] ['temptɪŋli] ['eniθɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [mə'ræŋ] .

Take	special	case	to	serve	temptingly	anything	with	a	meringue	.
拿	特别的	案件	到	服务	诱人地	任何事物	和	一个	蛋白酥皮	.

特别地，任何带有蛋白酥皮的食物都可以诱人地端上桌。

['məʊldz] [ʌv; əv] ['pʊdɪŋ] , [kriːmz] , ['ʃɑːrlət] ['rʌs] , [aɪs] - [kriːm] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

MOULDS	OF	PUDDING	,	CREAMS	,	CHARLOTTE	RUSSE	,	ICE	-	CREAM	,	ETC	.
模具	的	布丁	,	乳霜	,	夏洛特	俄罗斯	,	冰	-	奶油	,	ETC	.

布丁、奶油、夏洛特蛋糕、冰淇淋等的模具。

['eniθɪŋ] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][biː; bi] ['məʊldɪd] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kʌt][ɪn]['slaɪsɪz][frʌm; frəm] [θriː] [fɔːθs]

Anything	stiff	enough	to	be	moulded	should	be	cut	in	slices	from	three	fourths
任何事物	僵硬的	足够的	到	是	模制	应该	是	切	在	切片	从	三	第四部分

[ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [tuː; tə][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ;

of	an	inch	to	an	inch	thick	;
的	一个	英寸	到	一个	英寸	厚的	;

任何足够坚硬可以塑形的材料都应该切成四分之三英寸到一英寸厚的薄片；

[ðə; ði]['waɪdər]['slaɪsɪz][ɪn]['oʊv(ə)l] - [ʃeɪpt] ['məʊldz] [meɪ] [biː; bi][dɪ'vaɪdɪd] [θruː] [ðə; ði]['mɪd(ə)l] .

the	wider	slices	in	oval	-	shaped	moulds	may	be	divided	through	the	middle	.
这	更广泛	切片	在	椭圆形	-	形状	模具	可能	是	分割	通过	这	中间	.

椭圆形模具中较宽的切片可以从中间切开。

[ə; eɪ] [brɔːd] ['sɪlvər] [naɪf] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [reɪzd] [edʒ] [ɪz] ['veri] [kən'viːniənt] [tuː; tə][juːz][ɪn] ['sɜːrvɪŋ]

A	broad	silver	knife	with	a	raised	edge	is	very	convenient	to	use	in	serving
一个	广阔	银	刀	和	一个	提高	边缘	是	非常	方便的	到	使用	在	服务

[bə'veriən] [kriːm] ,

Bavarian	Cream	,
巴伐利亚	奶油	,

宽大的银质刀刃略微凸起，非常适合用来盛放巴伐利亚奶油。

[aɪs] - [kriːmz] , [ænd; ənd] ['ʃɑːrlət] .

Ice	-	Creams	,	and	Charlottes	.
冰	-	乳霜	,	和	夏洛特	.

冰淇淋和夏洛特蛋糕。

[fruːt] [ænd; ənd] [nʌts] .

FRUIT	AND	NUTS	.
水果	和	坚果	.

水果和坚果。

[ə; eɪ] [per] [ʌv; əv] [greɪp] ['sɪzərz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][leɪd][ɑːn][ðə; ði][fruːt] - [dɪʃ] [tuː; tə][juːz][ɪn][dɪ'vaɪdɪŋ]

A	pair	of	grape	scissors	should	be	laid	on	the	fruit	-	dish	to	use	in	dividing
一个	一对	的	葡萄	剪刀	应该	是	铺设	在	这	水果	-	盘子	到	使用	在	分割

[lɑːrdʒ] ['bʌntʃɪz] [ʌv; əv] [greɪps] [ɔːr]['reɪzɪnz] ;

large	bunches	of	grapes	or	raisins	;
大的	成捆	的	葡萄	或者	葡萄干	;

应在水果盘上放一把葡萄剪，用于剪开大串的葡萄或葡萄干;

[bʌt; bət][ə; eɪ][nʌt] - ['krækər] [ɪz] [tuː] [sə'dʒestɪv] [ʌv; əv][hoʊ'tel][laɪf][tuː; tə][biː; bi][ək'septəb(ə)l][ɑːn][ðə; ði]

but	a	nut	-	cracker	is	too	suggestive	of	hotel	life	to	be	acceptable	on	the
但	一个	坚果	-	饼干	是	也	暗示性的	的	酒店	生活	到	是	可接受	在	这

[hoʊm] ['teɪbl] .

home	table	.
家	桌子	.

但是，胡桃夹子太容易让人联想到酒店生活，不适合放在家里的餐桌上。

[kræk] [ðə; ði] [nʌts] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər][sent][tuː; tə][ðə; ði] ['teɪbl] .

Crack	the	nuts	before	they	are	sent	to	the	table	.
裂缝	这	坚果	前	他们	是	发送	到	这	桌子	.

在把坚果端上桌之前，先把它们敲碎。

[sɔːlt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [nʌts] .

Salt	should	be	served	with	the	nuts	.
盐	应该	是	服务	和	这	坚果	.

坚果应该和盐一起食用。

[pæs] ['ɔːrɪndʒɪz] , ['æplz] , [perz] , ['piːtʃɪz] , [ænd; ənd][bə'nænəz][ɪn][ðə; ði][fruːt] - [dɪʃ] ,

Pass	oranges	,	apples	,	pears	,	peaches	,	and	bananas	in	the	fruit	-	dish	,
经过	橙子	,	苹果	,	梨	,	桃子	,	和	香蕉	在	这	水果	-	盘子	,

将橙子、苹果、梨、桃子和香蕉放在水果盘里递给客人。

[tuː; tə] [ə'laʊ] [iːtʃ] ['pɜːrs(ə)n][ðə; ði] [ˌɑːpər'tuːnəti] [ʌv; əv] [tʃɔɪs] .

to	allow	each	person	the	opportunity	of	choice	.
到	允许	每个	人	这	机会	的	选择	.

让每个人都有机会做出选择。

['wɔːtərmelən] .

Watermelon	.
西瓜	.

西瓜。

[bɪˈfɔːr] [ˈsɜːrvɪŋ] , [kʌt][ə; eɪ][slaɪs][frʌm; frəm] [iːtʃ] [end] .

Before	**serving**	**,**	**cut**	**a**	**slice**	**from**	**each**	**end**	**.**
前	服务	,	切	一个	片	从	每个	结尾	.

食用前，从两端各切下一片。

[meɪk] [ɪnˈsɪʒənz] [θruː] [ðə; ði][ˈmɪd(ə)l][ɪn][ðə; ði][fɔːrm][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈletər] [viː] , [ˈseprət] [ðə; ði][pɑːrts] , ’ ’

Make	**incisions**	**through**	**the**	**middle**	**in**	**the**	**form**	**of**	**the**	**letter**	**V**	**,**	**separate**	**the**	**parts**
制作	切口	通过	这	中间	在	这	形式	的	这	信	V	,	分离	这	部分

在中间切出V字形切口，将各部分分开，

[ænd; ənd] [pleɪs] [iːtʃ] [ɪn][æn; ən] [ˈʌpraɪt] [pəˈzɪʃ(ə)n] .

and	**place**	**each**	**in**	**an**	**upright**	**position**	**.**
和	地方	每个	在	一个	直立	位置	.

并将它们分别竖直放置。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] [dɪˈvɪʒnz] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wʌn][ˈsekʃ(ə)n][tuː; tə] [iːtʃ] [ˈpɜːrs(ə)n] .

Cut	**through**	**the**	**divisions**	**,**	**and**	**serve**	**one**	**section**	**to**	**each**	**person**	**.**
切	通过	这	部门	,	和	服务	一	部分	到	每个	人	.

打破这种隔阂，每人分一份。

[ˈkæntəluːps] , [ɪf] [smɔːl] , [ɑːr; ər] [ˈsʌmtaɪmz] [sɜːrvd] [kʌt][ɪn] [hævz] .

Cantaloupes	**,**	**if**	**small**	**,**	**are**	**sometimes**	**served**	**cut**	**in**	**halves**	**.**
哈密瓜	, 如果		小的	,	是	有时	服务	切	在	一半	.

哈密瓜如果个头较小，有时会切成两半食用。

[ɪf] [lɑːrdʒ] , [dɪˈvaɪd][frʌm; frəm][end][tuː; tə][end][ɪn] [ˈneɪtʃɚz] [laɪnz][ʌv; əv] [dɪˈpreʃ(ə)n] .

If	**large**	**,**	**divide**	**from**	**end**	**to**	**end**	**in**	**nature's**	**lines**	**of**	**depression**	**.**
如果	大的	,	划分	从	结尾	到	结尾	在	自然的	线条	的	沮丧	.

如果面积较大，则沿着自然凹陷线从一端到另一端分割。

[ðə; ði] [ˈθɪknəs] [ʌv; əv] [ˈslaɪsɪz] .

THE	**THICKNESS**	**OF**	**SLICES**	**.**
这	厚度	的	切片	.

切片的厚度。

[baɪ] “ [ˈveri] [θɪn] [ˈslaɪsɪz][ʌv; əv] [miːt] ” [wiː; wi] [miːn] [ˈslaɪsɪz] [les] [ðæn; ðən][æn; ən] [eɪtθ] [ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

By	**“**	**very**	**thin**	**slices**	**of**	**meat**	**”**	**we**	**mean**	**slices**	**less**	**than**	**an**	**eighth**	**of**	**an**	**inch**	**thick**	**.**
经过	“	非常	薄的	切片	的	肉	”	我们	意思是	切片	较少的	比	一个	第八	的	一个	英寸	厚的	.

所谓“极薄的肉片”，是指厚度小于八分之一英寸的肉片。

“ [θɪn] [ˈslaɪsɪz] ” [ɑːr; ər][frʌm; frəm][wʌn] [eɪtθ] [ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [tuː; tə] [θriː] [ˌsɪksˈtiːnθ] [ʌv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn] [ˈθɪknəs] .

“	**Thin**	**slices**	**”**	**are**	**from**	**one**	**eighth**	**of**	**an**	**inch**	**to**	**three**	**sixteenths**	**of**	**an**	**inch**	**in**	**thickness**	**.**
“	薄的	切片	”	是	从	一	第八	的	一个	英寸	到	三	十六分之一	的	一个	英寸	在	厚度	.

“薄片”的厚度为八分之一英寸到十六分之三英寸。

[ˈslaɪsɪz][ʌv; əv] “ [ˈmiːdiəm] [ˈθɪknəs] ” [ɑːr; ər][wʌn][ˈkwɔːrtər][ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] .

Slices	**of**	**“**	**medium**	**thickness**	**”**	**are**	**one**	**quarter**	**of**	**an**	**inch**	**.**
切片	的	“	中等的	厚度	”	是	一	四分之一	的	一个	英寸	.

“中等厚度”的切片厚度为四分之一英寸。

[bred] [fɔːr; fər] [ˈdɪnər] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kʌt][ɪn][ˈslaɪsɪz][wʌn] [ɪntʃ] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [θɪk] ,

Bread	**for**	**dinner**	**should**	**be**	**cut**	**in**	**slices**	**one**	**inch**	**and**	**a**	**half**	**thick**	**,**
面包	为了	晚餐	应该	是	切	在	切片	一	英寸	和	一个	一半	厚的	,

晚餐的面包应该切成一英寸半厚的片。

[ænd; ənd] [iːtʃ] [slaɪs] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [dɪ'vaɪdɪd] [ə'krɔːs] ['ɪntuː] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [lɔːŋ] ['piːsɪz] ,

and	each	slice	should	be	divided	across	into	three	or	four	long	pieces	,
和	每个	片	应该	是	分割	穿过	进入	三	或者	四	长的	件	,

每块切片应该横向切成三到四条长条，

[ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] [wɪdθ; wɪtθ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [slaɪs] .

according	to	the	width	of	the	slice	.
根据	到	这	宽度	的	这	片	.

根据切片的宽度而定。

[fɔːr; fər] [tiː] , [kʌt] ['slaɪsɪz] [θriː] [eɪtθs] [ʌv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [ænd; ənd] [fɔːr; fər] [toʊst] ,

For	tea	,	cut	slices	three	eighths	of	an	inch	thick	,	and	for	toast	,
为了	茶	,	切	切片	三	八分之一	的	一个	英寸	厚的	,	和	为了	吐司	,

泡茶时，切成八分之三英寸厚的片；烤面包时，

[wʌn] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] .

one	quarter	of	an	inch	.
一	四分之一	的	一个	英寸	.

四分之一英寸。

[θɪk] [loʊvz] [ʌv; əv] [keɪk] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kʌt] [ɪn] ['slaɪsɪz] [frʌm; frəm] [θriː] [fɔːθs] [ʌv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ]

Thick	loaves	of	cake	should	be	cut	in	slices	from	three	fourths	of	an	inch
厚的	面包	的	蛋糕	应该	是	切	在	切片	从	三	第四部分	的	一个	英寸

[tuː; tə] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ,

to	an	inch	thick	,
到	一个	英寸	厚的	,

厚厚的蛋糕应该切成四分之三英寸到一英寸厚的片。

[ænd; ənd] [dɪ'vaɪdɪd] [wʌns] .

and	divided	once	.
和	分割	一次	.

并被分割了一次。

[kʌt] [loʊvz] [ʌv; əv] ['miːdiəm] ['θɪknəs] [ɪn] ['piːsɪz] [æz; əz] [brɔːd] [æz; əz] [ðə; ði] [keɪk] [ɪz] [θɪk] ,

Cut	loaves	of	medium	thickness	in	pieces	as	broad	as	the	cake	is	thick	,
切	面包	的	中等的	厚度	在	件	作为	广阔	作为	这	蛋糕	是	厚的	,

将中等厚度的面包切成与蛋糕厚度相同的宽块，

[ænd; ənd] [dɪ'vaɪd] [ðem; ðəm] [wʌns] .

and	divide	them	once	.
和	划分	他们	一次	.

将它们分成两份。

[θɪn] [ʃiːts] [ʌv; əv] [keɪk] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kʌt] [ɪn] [rek'tæŋgjələr] ['piːsɪz] [twaɪs] [æz; əz] [brɔːd] [æz; əz] [ðə; ði]

Thin	sheets	of	cake	should	be	cut	in	rectangular	pieces	twice	as	broad	as	the
薄的	纸张	的	蛋糕	应该	是	切	在	矩形的	件	两次	作为	广阔	作为	这

[keɪk] [ɪz] [θɪk] .

cake	is	thick	.
蛋糕	是	厚的	.

薄蛋糕片应切成矩形块，宽度应为蛋糕厚度的两倍。

[ðen] [dɪ'vaɪd] [wʌns] , [ɔːr] ['iːv(ə)n] [twaɪs] , [ɪf] [ðə; ði] [ʃiːt] [biː; bi] ['veri] [waɪd] .

Then	divide	once	,	or	even	twice	,	if	the	sheet	be	very	wide	.
然后	划分	一次	,	或者	甚至	两次	,	如果	这	床单	是	非常	宽的	.

然后将其分割一次，如果纸张很宽，甚至可以分割两次。

['leɪər] [keɪks] [beɪkt] [ɪn] [raʊnd] [pænz] [ɑːr; ər] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [dɪ'vaɪdɪd] ['ɪntuː] [traɪ'æŋgjələr] ['piːsɪz] ;

Layer	cakes	baked	in	round	pans	are	usually	divided	into	triangular	pieces	;
层	蛋糕	烘焙	在	圆形的	平底锅	是	通常	分割	进入	三角形	件	;

用圆形烤盘烤制的千层蛋糕通常会被切成三角形块；

[bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [les] [səˈdʒestɪv] [ʌv; əv] [ˈbeɪkɚz] [ˈwɑːʃɪŋtən] [paɪ] , [wɪtʃ] [ɪz][soʊ] [əˈfensɪvli]
but **they** **are** **less** **suggestive** **of** **baker's** **Washington** **pie** **,** **which** **is** **so** **offensively**
但 他们 是 较少的 暗示性的 的 面包师的 华盛顿 馅饼 , 哪个 是 所以 进攻
[ˈkɑːmən] ,
common **,**
常见的 ,

但它们不太像面包师做的华盛顿派，那种华盛顿派实在太常见，令人反感。

[ɪf] [ðə; ði][ˈɛdʒəz, ˈɛdʒɪz][biː; bi] [trɪmd] [ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [wei] [æz; əz][tuː; tə] [liːv] [ə; eɪ] [skwer] .
if **the** **edges** **be** **trimmed** **in** **such** **a** **way** **as** **to** **leave** **a** **square** **.**
如果 这 边缘 是 修剪过的 在 这样的 一个 方式 作为 到 离开 一个 正方形 .

如果将边缘修剪成正方形。

[ðen] [kʌt] [ðɪs] [skwer] [ˈɪntuː] [ˈsmɔːlər] [skwer] [ɔːr] [ˈrektæŋglz] .
Then **cut** **this** **square** **into** **smaller** **squares** **or** **rectangles** **.**
然后 切 这 正方形 进入 较小的 正方形 或者 矩形 .

然后将这个正方形切割成更小的正方形或长方形。

[juːˈtensɪlz] [fɔːr; fər] [ˈkɑːrvɪŋ] [ænd; ənd] [ˈsɜːrvɪŋ] .
UTENSILS **FOR** **CARVING** **AND** **SERVING** **.**
餐具 为了 雕刻 和 服务 .

雕刻和盛放食物的器具。

[ɪn] [ˈeni] [fɜːrst] - [klæs] [ˈkʌtləri] [stɔːr] [juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [naɪvz] [fɔːr; fər] [iːtʃ] [ˈspeʃ(ə)l][kaɪnd][ʌv; əv]
In **any** **first** **-** **class** **cutlery** **store** **you** **will** **find** **knives** **for** **each** **special** **kind** **of**
在 任何 第一的 - 班级 刀具 店铺 你 将要 寻找 刀具 为了 每个 特别的 种类 的
[ˈkɑːrvɪŋ] .
carving **.**
雕刻 .

在任何一家一流的刀具店，你都能找到适合各种特殊雕刻方式的刀具。

[ɪf] [jʊr; jər] [pɜːrs] [wɪl] [pərˈmɪt][ðə; ði] [ɪnˈdʌldʒəns] , [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [biː; bi] [kənˈviːniənt] [tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ]
If **your** **purse** **will** **permit** **the** **indulgence** **,** **it** **will** **be** **convenient** **to** **have** **a**
如果 你的 钱包 将要 允许 这 放纵 , 它 将要 是 方便的 到 有 一个
[ˈbrekfəst] - [ˈkɑːrvər] ,
breakfast **-** **carver** **,**
早餐 - 雕刻家 ,

如果你的钱包允许，请一位早餐切肉师傅会很方便。

[ə; eɪ][ˈslaɪsər] , [ə; eɪ][dʒɔɪntər] , [ə; eɪ] [geɪm] - [ˈkɑːrvər] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [per] [ʌv; əv] [geɪm] - [ˈsɪzərz] .
a **slicer** **,** **a** **jointer** **,** **a** **game** **-** **carver** **,** **and** **a** **pair** **of** **game** **-** **scissors** **.**
一个 切片机 , 一个 刨床 , 一个 游戏 - 雕刻家 , 和 一个 一对 的 游戏 - 剪刀 .

切片机、刨床、猎物雕刻机和猎物剪刀。

[bʌt; bət] [ɪf] [juː; jʊ][kæn; kən] [əˈfɔːrd] [tuː; tə][hæv; həv][ˈoʊnli][wʌn] ,
But **if** **you** **can** **afford** **to** **have** **only** **one** **,**
但 如果 你 能 买得起 到 有 仅有的 一 ,

但如果你只能负担得起一个，

[juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd][ə; eɪ] [ˈmiːdiəm] - [saɪzd] [miːt] - [ˈkɑːrvər][ðə; ði] [naɪf] [best] [əˈdæptɪd] [tuː; tə][ɔːl] [vəˈraɪətiz]
you **will** **find** **a** **medium** **-** **sized** **meat** **-** **carver** **the** **knife** **best** **adapted** **to** **all** **varieties**
你 将要 寻找 一个 中等的 - 尺寸 肉 - 雕刻家 这 刀 最好的 改编 到 全部 品种
[ʌv; əv] [ˈkɑːrvɪŋ] .
of **carving** **.**
的 雕刻 .

你会发现一把中等大小的切肉刀，这种刀最适合各种类型的雕刻。

[ðə; ði] [bleɪd] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [əˈbaʊt] [naɪn] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] [ænd; ənd] [wʌn] [ɪntʃ] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [waɪd]

The	blade	should	be	about	nine	inches	long	and	one	inch	and	a	quarter	wide
这	刀刃	应该	是	关于	九	英寸	长的	和	一	英寸	和	一个	四分之一	宽的

,

,

,

刀刃长度应约为九英寸，宽度约为一英寸四分之一。

['slaɪtli] [kɜːrvd] , [ænd; ənd] ['teɪpərɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [pɔɪnt] .

slightly	curved	,	and	tapering	to	a	point	.
轻微地	弯曲	,	和	逐渐变细	到	一个	观点	.

略微弯曲，逐渐变细至尖端。

[ðə; ði] [fɔːrk] [ʃʊd; ʃəd] [hæv; həv] [tuː] ['slendər] ['kəːviŋ] [taɪnz] [əˈbaʊt] [θriː] [eɪtθs] [ʌv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ]

The	fork	should	have	two	slender	curving	tines	about	three	eighths	of	an	inch
这	叉	应该	有	二	苗条	弯曲	齿	关于	三	八分之一	的	一个	英寸

[əˈpɑːrt] [ænd; ənd] [tuː] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] ,

apart	and	two	and	a	half	inches	long	,
除	和	二	和	一个	一半	英寸	长的	,

叉子应该有两个细长的弯曲叉齿，间距约为八分之三英寸，长度为两英寸半。

[ænd; ənd] [ʃʊd; ʃəd] [hæv; həv] [ə; eɪ] [gɑːrd] .

and	should	have	a	guard	.
和	应该	有	一个	警卫	.

应该配备一名保安。

[ə; eɪ] ['brekfəst] [ɔːr] [steɪk] ['kɑːrvər] [ɪz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [seɪm] ['dʒen(ə)rəl] [ʃeɪp] , [bʌt; bət] [ðə; ði] ['hænd(ə)l] [ɪz]

A	breakfast	or	steak	carver	is	of	the	same	general	shape	,	but	the	handle	is
一个	早餐	或者	牛排	雕刻家	是	的	这	相同的	一般的	形状	,	但	这	处理	是

['smɔːlər] ,

smaller	,
较小的	,

早餐肉刀或牛排刀的形状大致相同，但手柄较小。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [bleɪd] [ɪz] [sɪks] [ɔːr] ['sev(ə)n] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] .

and	the	blade	is	six	or	seven	inches	long	.
和	这	刀刃	是	六	或者	七	英寸	长的	.

刀刃长六七英寸。

[ə; eɪ] ['slaɪsər] [fɔːr; fər] [roʊsts] [hæz; həz] [ə; eɪ] [waɪd] , [streɪt] [bleɪd] , [twelv] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] ,

A	slicer	for	roasts	has	a	wide	,	straight	blade	,	twelve	inches	long	,
一个	切片机	为了	烤肉	有	一个	宽的	,	直的	刀刃	,	十二	英寸	长的	,

用于切片烤肉的切片器有一把宽而直的刀片，长十二英寸。

[ænd; ənd] ['raʊndɪd] [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['pɔɪntɪd] [æt; ət] [ðə; ði] [end] .

and	rounded	instead	of	pointed	at	the	end	.
和	圆润	反而	的	尖	在	这	结尾	.

末端呈圆形而非尖形。

[ðɪs] [ɪz] [ɪ'speʃəli] [kən'viːniənt] [fɔːr; fər] ['kɑːrvɪŋ] [θɪn] ['slaɪsɪz] [frʌm; frəm] ['eni] [lɑːrdʒ] [roʊsts] ,

This	is	especially	convenient	for	carving	thin	slices	from	any	large	roasts	,
这	是	尤其	方便的	为了	雕刻	薄的	切片	从	任何	大的	烤肉	,

这对于从大块烤肉上切薄片尤其方便。

[ɔːr] ['ʌðər] [və'raɪətiz] [ʌv; əv] ['sɑːlɪd] [miːt] .

or	other	varieties	of	solid	meat	.
或者	其他	品种	的	坚硬的	肉	.

或其他种类的固体肉类。

[ðə; ði] [wɪdθ; wɪtθ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [bleɪd] ['hɛlps] [tuː; tə] ['stedi] [ðə; ði] [miːt] ,

The	width	of	the	blade	helps	to	steady	the	meat	,
这	宽度	的	这	刀刃	帮助	到	稳定的	这	肉	,

刀刃的宽度有助于稳定肉块。

[ænd; ənd][ɪts] [greɪt] [leŋkθ; leŋθ] [i'neiblz] [wʌn][tu:; tə][kʌt][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['sɪŋg(ə)l] , [lɔ:ŋ] ,

and	its	great	length	enables	one	to	cut	with	a	single	,	long	,
和	它是	伟大的	长度	启用	一	到	切	和	一个	单身的	,	长的	,

它的长度足以让人用一根长长的……进行切割。

[smu:ð] [stroʊk] [θru:] [ðə; ði][ɪn'taɪər] ['sɜ:rfɪs] .

smooth	stroke	through	the	entire	surface	.
光滑的	中风	通过	这	全部的	表面	.

在整个表面上平滑地涂抹。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] ['hævɪŋ] [ə; eɪ] [ʃɔ:rt] [bleɪd] [ə; eɪ][sɔ:rt][ʌv; əv] ['sɔ:ɪŋ] ['moʊʃ(ə)n] [wʊd] [bi:; bi] [meɪd] ,

With	a	knife	having	a	short	blade	a	sort	of	sawing	motion	would	be	made	,
和	一个	刀	拥有	一个	短的	刀刃	一个	种类	的	锯切	运动	会	是	制成	,

使用短刃刀具时，需要做出类似锯切的动作。

[ænd; ənd][ðə; ði][slaɪs] [wʊd] [bi:; bi]['dʒægɪd] .

and	the	slice	would	be	jagged	.
和	这	片	会	是	锯齿状	.

切面会呈锯齿状。

[æz; əz][ðer; ðər][ɑ:r; ər][noʊ][dʒɔɪnts][tu:; tə] ['seprət] , [ə; eɪ] [pɔɪnt] [ɑ:n][ðə; ði] [bleɪd] [ɪz] [ʌn'nesəseri] .

As	there	are	no	joints	to	separate	,	a	point	on	the	blade	is	unnecessary	.
作为	那里	是	不	关节	到	分离	,	一个	观点	在	这	刀刃	是	不必要	.

由于没有关节需要分离，因此刀刃上的尖头是不必要的。

[ə; eɪ][dʒɔɪntər][ɪz] [ə'nʌðər] [fɔ:rm][ʌv; əv]['kɑ:rvər] ,

A	jointer	is	another	form	of	carver	,
一个	刨床	是	其他	形式	的	雕刻家	,

刨床是雕刻机的另一种形式。

['ju:sf(ə)l] [wer] [ðə; ði][dʒɔɪnts][ɑ:r; ər][soʊ][lɑ:rdʒ][ɔ:r][soʊ] ['dɪfɪkəlt] [tu:; tə] ['seprət] [ðæt] [kən'sɪdərəb(ə)l]

useful	where	the	joints	are	so	large	or	so	difficult	to	separate	that	considerable
有用	在哪里	这	关节	是	所以	大的	或者	所以	难的	到	分离	那	大量

[streŋθ] [ɪz][rɪ'kwaɪərd] .

strength	is	required	.
力量	是	必需的	.

适用于接合处非常大或非常难以分离，需要相当大的强度的情况。

[ðə; ði]['hænd(ə)l][hæz; həz][ə; eɪ] [krʊk] [ɔ:r] [gɑ:rd] [ɑ:n][ðə; ði][end][tu:; tə][ɪ'neɪb(ə)l][ðə; ði]['kɑ:rvər][tu:; tə]

The	handle	has	a	crook	or	guard	on	the	end	to	enable	the	carver	to
这	处理	有	一个	骗子	或者	警卫	在	这	结尾	到	使能够	这	雕刻家	到

[græsp][ˌaɪ 'ti:] [mɔ:r] [sɪ'kjʊrli] [ænd; ənd][ju:z][ɔ:l][ðə; ði] [streŋθ] ['nesəseri] .

grasp	it	more	securely	and	use	all	the	strength	necessary	.
抓牢	它	更多的	安全地	和	使用	全部	这	力量	必要的	.

手柄末端有一个弯钩或护套，以便雕刻者能够更牢固地握住它，并运用所有必要的力气。

[ə; eɪ] [geɪm] - ['kɑ:rvər][hæz; həz][ə; eɪ] [smɔ:l] , ['nærəʊ] , ['pɔɪntɪd] [bleɪd] ;

A	game	-	carver	has	a	small	,	narrow	,	pointed	blade	;
一个	游戏	-	雕刻家	有	一个	小的	,	狭窄的	,	尖	刀刃	;

猎物雕刻刀的刀片小而窄，呈尖状；

[bʌt; bət][ðə; ði] [ʃeɪp] [ænd; ənd][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][ðə; ði]['hænd(ə)l][ɪz][ðə; ði] [dɪ'stɪŋgwɪʃɪŋ] ['fi:tʃər] .

but	the	shape	and	length	of	the	handle	is	the	distinguishing	feature	.
但	这	形状	和	长度	的	这	处理	是	这	区别	特征	.

但手柄的形状和长度是其显著特征。

[ðə; ði]['hænd(ə)l][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [lɔ:ŋ] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [ri:tʃ] [frʌm; frəm][ðə; ði][tɪp][ʌv; əv][ðə; ði] ['fɔ:rfɪŋgər]

The	handle	should	be	long	enough	to	reach	from	the	tip	of	the	forefinger
这	处理	应该	是	长的	足够的	到	抵达	从	这	提示	的	这	食指

[tu:; tə][æn; ən] [ɪntʃ] [bɪ'jɑ:nd] [ðə; ði] [bæk] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][hænd] ,

to	an	inch	beyond	the	back	side	of	the	hand	,
到	一个	英寸	超过	这	后退	边	的	这	手	,

手柄的长度应该足够从食指指尖延伸到手背外侧一英寸处。

[soʊ] [ðæt] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði][hænd][ə'baʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [ə'bʌv] [ðə; ði] [rɪst] [rests] [ə'genst] [ðə; ði]

so	that	the	edge	of	the	hand	about	an	inch	above	the	wrist	rests	against	the
所以	那	这	边缘	的	这	手	关于	一个	英寸	多于	这	手腕	休息	反对	这

['hænd(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði]['kɑ:rvər] .

handle	of	the	carver	.
处理	的	这	雕刻家	.

使手掌边缘在手腕上方约一英寸处抵住雕刻刀的手柄。

[ɪn] [dɪ'vaɪdɪŋ] [ə; eɪ] ['dɪfɪkəlt] [dʒɔɪnt] , [ðə; ði] [mə,nɪpju'leɪʃn] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [meɪd] , [nɑ:t][baɪ] ['tɜ:rnɪŋ] [ðə; ði]

In	dividing	a	difficult	joint	,	the	manipulation	should	be	made	,	not	by	turning	the
在	分割	一个	难的	联合的	,	这	操纵	应该	是	制成	,	不是	经过	转弯	这

[hænd] ,

hand	,
手	,

在分离复杂关节时，应该通过手部动作来进行操作，而不是通过转动手。

[bʌt; bət][baɪ] ['tɜ:rnɪŋ] [ðə; ði] [naɪf] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['fɪŋgərz] .

but	by	turning	the	knife	with	the	fingers	.
但	经过	转弯	这	刀	和	这	手指	.

但要用手指转动刀刃。

[ɪn] [ðɪs] [weɪ] [ðə; ði][pə'zɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] [pɔɪnt] [ʌv; əv][ðə; ði] [bleɪd] [kæn; kən][bi:; bi] [mɔ:r] ['i:zəli]

In	this	way	the	position	of	the	point	of	the	blade	can	be	more	easily
在	这	方式	这	位置	的	这	观点	的	这	刀刃	能	是	更多的	容易地

[tʃeɪndʒd] [æz; əz][ðə; ði][dʒɔɪnt] [meɪ] [rɪ'kwaɪər] .

changed	as	the	joint	may	require	.
已更改	作为	这	联合的	可能	要求	.

这样一来，就可以根据关节的需要更容易地改变刀尖的位置。

[ðə; ði]['hænd(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] ['kɑ:rvɪŋ] - [naɪf] [sə'pɔrts] [ðə; ði][hænd][ʌv; əv][ðə; ði]['kɑ:rvər] .

The	handle	of	the	carving	-	knife	supports	the	hand	of	the	carver	.
这	处理	的	这	雕刻	-	刀	支持	这	手	的	这	雕刻家	.

雕刻刀的刀柄支撑着雕刻者的手。

[geɪm] - ['sɪzərz] [hæv; həv] ['hændlz] [laɪk] ['sɪzərz] ; [ðə; ði] [tu:] [ʃɔ:rt] [bleɪdz] [ɑ:r; ər][kwaɪt] ['di:pli]

Game	-	scissors	have	handles	like	scissors	;	the	two	short	blades	are	quite	deeply
游戏	-	剪刀	有	把手	喜欢	剪刀	;	这	二	短的	刀片	是	相当	深

[kɜ:rvd] ,

curved	,
弯曲	,

狩猎剪刀的把手像普通剪刀；两个短刀片弯曲角度很大。

['sʌmθɪŋ] [laɪk][ðə; ði] [bleɪd] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['pru:nɪŋ] - [naɪf] , ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] ['kʌtɪŋ] - ['paʊər] ['greɪtər] .

something	like	the	blade	of	a	pruning	-	knife	,	making	the	cutting	-	power	greater	.
某物	喜欢	这	刀刃	的	一个	修剪	-	刀	,	制作	这	切割	-	力量	更大的	.

类似于修枝刀的刀刃，使切割力更强。

[ðɪs] [i'neiblz] [ðə; ði]['pɜ:rs(ə)n]['ju:zɪŋ][ðem; ðəm][tu:; tə][kʌt] [θru:] [kwaɪt][lɑ:rdʒ][boʊnz][ɪn] [tʌf]

This	enables	the	person	using	them	to	cut	through	quite	large	bones	in	tough
这	启用	这	人	使用	他们	到	切	通过	相当	大的	骨头	在	艰难的

[dʒɔɪnts] [wɪtʃ] [wʊd] ['ʌðərwaɪz] [bi:; bi][kwaɪt] ['dɪfɪkəlt] [tu:; tə] ['seprət] .

joints	which	would	otherwise	be	quite	difficult	to	separate	.
关节	哪个	会	否则	是	相当	难的	到	分离	.

这使得使用者能够切断坚硬关节中相当大的骨头，否则这些骨头将很难分离。

[ə'nʌðər] [fɔ:rm][ʌv; əv][dʒɔɪntər][hæz; həz] [tu:] [bleɪdz] , [wʌn] ['ʃɔ:rtər] [ðæn; ðən][ðə; ði] ['ʌðər] ,

Another	form	of	jointer	has	two	blades	,	one	shorter	than	the	other	,
其他	形式	的	刨床	有	二	刀片	,	一	较短	比	这	其他	,

另一种刨床有两个刀片，一个比另一个短。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [raʊnd] ['hænd(ə)l][dɪ'vaɪdɪd][ðə; ði][ɪn'taɪər][leŋkθ; leŋθ] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [sprɪŋ] [ɪn][ðə; ði][end]

and	a	round	handle	divided	the	entire	length	,	with	a	spring	in	the	end
和	一个	圆形的	处理	分割	这	全部的	长度	,	和	一个	春天	在	这	结尾

[nekst][ðə; ði] [bleɪd] .

next	the	blade	.
下一个	这	刀刃	.

圆形手柄贯穿整个长度，末端靠近刀片处有一个弹簧。

[wen] [ðə; ði]['hænd(ə)l][ɪz] [kloʊzd] ,

When	the	handle	is	closed	,
什么时候	这	处理	是	关闭	,

当把手关闭时，

[ðə; ði] [bleɪdz] [ɑːr; ər] [tə'geðər] [ænd; ənd][ðə; ði]['aʊtər] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði][lɔːŋgər] [bleɪd] [ɪz] [juːst] [laɪk]

the	blades	are	together	and	the	outer	edge	of	the	longer	blade	is	used	like
这	刀片	是	一起	和	这	外	边缘	的	这	更长	刀刃	是	用过的	喜欢

[ə; eɪ] [naɪf] [fɔːr; fər] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [miːt] .

a	knife	for	cutting	the	meat	.
一个	刀	为了	切割	这	肉	.

两片刀片并排在一起，较长刀片的外缘像刀一样用来切肉。

[baɪ]['oʊpənɪŋ][ðə; ði]['hænd(ə)l][ðə; ði] ['kəːviŋ] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ʌv; əv][ðə; ði] [bleɪdz] [ɑːr; ər] [juːst] [laɪk] ['sɪzərz]

By	opening	the	handle	the	curving	edges	of	the	blades	are	used	like	scissors
经过	开幕	这	处理	这	弯曲	边缘	的	这	刀片	是	用过的	喜欢	剪刀

[fɔːr; fər] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [boʊnz] .

for	cutting	the	bones	.
为了	切割	这	骨头	.

打开手柄，刀片的弧形边缘就可以像剪刀一样用来切割骨头。

[ðer; ðər][ɑːr; ər] ['veriəs] [staɪlz] [ʌv; əv] [stiːlz] [ɔːr] [naɪf] - ['ʃɑːpənəz] ,

There	are	various	styles	of	steels	or	knife	-	sharpeners	,
那里	是	各种各样的	风格	的	钢材	或者	刀	-	削笔器	,

磨刀棒或磨刀器有多种款式。

[bʌt; bət][ðə; ði][wʌn] [naʊ] [ɪn][maɪ] [pə'zeʃn] [ɪz][ðə; ði][best][aɪ][hæv; həv]['evər] [siːn] .

but	the	one	now	in	my	possession	is	the	best	I	have	ever	seen	.
但	这	一	现在	在	我的	拥有	是	这	最好的	我	有	曾经	已见	.

但我现在拥有的这件是我见过的最好的。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [fɔːr] - ['saɪdɪd][bɑːr][ʌv; əv] [stiːl] , [ə'baʊt] [θriː] [eɪtθs] [ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [waɪd]

It	is	a	four	-	sided	bar	of	steel	,	about	three	eighths	of	an	inch	wide
它	是	一个	四	-	侧面	酒吧	的	钢	,	关于	三	八分之一	的	一个	英寸	宽的

[ænd; ənd] [θɪk] ,

and	thick	,
和	厚的	,

这是一根四边形的钢条，宽约八分之三英寸，厚约八分之三英寸。

[ænd; ənd] [eɪt] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] , ['hævɪŋ] [ðə; ði] [fɔːr] [saɪdz] ['diːpli] [gruːvd] , [ðʌs] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði]

and	eight	inches	long	,	having	the	four	sides	deeply	grooved	,	thus	making	the
和	八	英寸	长的	,	拥有	这	四	侧面	深	带槽	,	因此	制作	这

['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] ['veri] ['prɑːmɪnənt] .

edges	very	prominent	.
边缘	非常	著名的	.

长八英寸，四面都有很深的凹槽，因此边缘非常突出。

[ðiːz] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ɑːr; ər][soʊ] [ʃɑːrp] [ðæt] [bʌt; bət]['lɪt(ə)l] ['preʃər] [ʌv; əv][ðə; ði] [naɪf] [ɑːn][ðə; ði] [stiːl]

These	edges	are	so	sharp	that	but	little	pressure	of	the	knife	on	the	steel
这些	边缘	是	所以	锋利的	那	但	小的	压力	的	这	刀	在	这	钢

[ɪz][rɪ'kwaɪərd] .

is	required	.
是	必需的	.

这些刀刃非常锋利，只需刀刃轻轻按压钢材即可。

[ðə; ði]['hænd(ə)l][hæz; həz][ə; eɪ][lɑ:rdʒ] [gɑ:rd] [tu:; tə][prə'tekt][ðə; ði][left][hænd][frʌm; frəm][ðə; ði] [edʒ]

The	handle	has	a	large	guard	to	protect	the	left	hand	from	the	edge
这	处理	有	一个	大的	警卫	到	保护	这	左边	手	从	这	边缘

[ʌv; əv][ðə; ði] [bleɪd] .

of	the	blade	.
的	这	刀刃	.

手柄上有一个大护手，可以保护左手免受刀刃的伤害。

[bʌt; bət] [fju:] ['pi:p(ə)l] [noʊ] [haʊ] [tu:; tə][ju:z][ə; eɪ] [sti:l] ['prɑ:pərli] .

But	few	people	know	how	to	use	a	steel	properly	.
但	很少	人们	知道	如何	到	使用	一个	钢	适当地	.

但很少有人知道如何正确使用钢材。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tu:; tə] [dɪ'skraɪb] [ðə; ði] ['prɑ:ses] ,

It	is	difficult	to	describe	the	process	,
它	是	难的	到	描述	这	过程	,

这个过程很难描述。

— [soʊ] ['i:zi] [tu:; tə][ə; eɪ]['nætʃ(ə)rəl][mə'kænɪk; mɪ'kænɪk][ænd; ənd][soʊ] ['ɔ:kwərd] [tu:; tə] ['ʌðər] ,

—	so	easy	to	a	natural	mechanic	and	so	awkward	to	others	,
—	所以	简单的	到	一个	自然的	机械	和	所以	尴尬的	到	其他的	,

对于天生的机械师来说很容易，但对其他人来说却很麻烦。

— [ɔ:r][tu:; tə] [ɪn'strʌkt] [wʌn][ɪn][ðə; ði] [næk] [ʌv; əv][ˌaɪ 'ti:] , [baɪ] [mɪr] [dɪ'skrɪpʃn] .

—	or	to	instruct	one	in	the	knack	of	it	,	by	mere	description	.
—	或者	到	指示	一	在	这	诀窍	的	它	,	经过	仅仅	描述	.

——或者仅仅通过描述就能教会一个人这种技巧。

[hoʊld][ðə; ði] [sti:l] ['fɜ:rmli][ɪn][ðə; ði][left][hænd] .

Hold	the	steel	firmly	in	the	left	hand	.
抓住	这	钢	牢牢	在	这	左边	手	.

左手牢牢握住钢材。

[let] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] [naɪf] [nɪr] [ðə; ði]['hænd(ə)l][rest][ɑ:n][ðə; ði] [sti:l] ,

Let	the	edge	of	the	knife	near	the	handle	rest	on	the	steel	,
让	这	边缘	的	这	刀	靠近	这	处理	休息	在	这	钢	,

让刀柄附近的刀刃抵住钢片，

[ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði] [naɪf] [reɪzd] ['slaɪtli] [æt; ət][æn; ən]['æŋg(ə)l][ʌv; əv]['baʊt] 30° .

the	back	of	the	knife	raised	slightly	at	an	angle	of	about	30°	.
这	后退	的	这	刀	提高	轻微地	在	一个	角度	的	关于	30°	.

刀背略微抬起，角度约为 30°。

[drɔ:] [ðə; ði] [naɪf] [ə'lɔ:ŋ] ['laɪtli] [bʌt; bət] ['stedəli] , ['ɔ:lweɪz][æt; ət][ðə; ði] [seɪm] ['æŋg(ə)l] ,

Draw	the	knife	along	lightly	but	steadily	,	always	at	the	same	angle	,
画	这	刀	沿着	轻轻	但	稳步	,	总是	在	这	相同的	角度	,

轻轻但稳定地沿着刀刃移动，始终保持相同的角度。

[ðə; ði][ɪn'taɪər][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][ðə; ði] [bleɪd] .

the	entire	length	of	the	blade	.
这	全部的	长度	的	这	刀刃	.

刀刃的整个长度。

[ðen] [pæs] [ðə; ði] [naɪf] ['ʌndər][ðə; ði] [sti:l] [ænd; ənd] [drɔ:] [ðə; ði] ['ʌðər] ['sɜ:rfɪs] [ə'lɔ:ŋ] [ðə; ði]

Then	pass	the	knife	under	the	steel	and	draw	the	other	surface	along	the
然后	经过	这	刀	在下面	这	钢	和	画	这	其他	表面	沿着	这

['ɑ:pəzɪt] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] [sti:l] ,

opposite	edge	of	the	steel	,
对面的	边缘	的	这	钢	,

然后将刀刃从钢片下方穿过，沿着钢片的另一侧边缘划过。

[frʌm; frəm][ðə; ði]['hænd(ə)l][tuː; tə][ðə; ði] [pɔɪnt] , [æt; ət][ðə; ði] [seɪm] ['æŋg(ə)l] .

from	**the**	**handle**	**to**	**the**	**point**	**,**	**at**	**the**	**same**	**angle**	**.**
从	这	处理	到	这	观点	,	在	这	相同的	角度	.

从手柄到尖端，角度相同。

[rɪ'piːt] [ðiːz] ['ɔːltərnət] ['məuʃənz][ðə; ði][ɪn'taɪər][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][ðə; ði] [bleɪd] , [nɑːt][ɑːn][ðə; ði] [pɔɪnt] ['mɪrli] ,

Repeat	**these**	**alternate**	**motions**	**the**	**entire**	**length**	**of**	**the**	**blade**	**,**	**not**	**on**	**the**	**point**	**merely**	**,**
重复	这些	备用	运动	这	全部的	长度	的	这	刀刃	,	不是	在	这	观点	仅仅	,

在刀刃的整个长度上重复这些交替动作，而不仅仅是在刀尖上。

[ʌn'tɪl][juː; jʊ][hæv; həv][æn; ən] [edʒ] .

until	**you**	**have**	**an**	**edge**	**.**
直到	你	有	一个	边缘	.

直到你取得优势为止。

[sʌm; səm]['pɝːsənz] [prɪ'fɜːr][tuː; tə][tɜːrn][ðə; ði] [naɪf] ['oʊvər] ,

Some	**persons**	**prefer**	**to**	**turn**	**the**	**knife**	**over**	**,**
一些	人	更喜欢	到	转动	这	刀	超过	,

有些人喜欢把刀翻过来，

['drɔːɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][fɜːrst][frʌm; frəm][ðə; ði][left][hænd][ænd; ənd] [ðen] [tɔːrd] [ˌaɪ 'tiː] ,

drawing	**it**	**first**	**from**	**the**	**left**	**hand**	**and**	**then**	**toward**	**it**	**,**
绘画	它	第一的	从	这	左边	手	和	然后	朝向	它	,

先从左手拉，然后向左手拉。

['ʃɑːpənɪŋ] [iːtʃ] ['sɜːrfɪs] ['ɔːltərnətli] [ɑːn][ðə; ði] [seɪm] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] [stiːl] .

sharpening	**each**	**surface**	**alternately**	**on**	**the**	**same**	**edge**	**of**	**the**	**steel**	**.**
磨利	每个	表面	交替	在	这	相同的	边缘	的	这	钢	.

在钢片的同一刃口上交替磨利每个面。

[ðɪs] [ɪz] [mɔːr] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə][duː] ,

This	**is**	**more**	**difficult**	**to**	**do**	**,**
这	是	更多的	难的	到	做	,

这更难做到。

[æz; əz][juː; jʊ]['kænɑːt][soʊ] ['ʃʊrli] [kiːp] [ðə; ði] [bleɪd] [æt; ət][ðə; ði] [seɪm] ['æŋg(ə)l] , — [ænd; ənd]

as	**you**	**cannot**	**so**	**surely**	**keep**	**the**	**blade**	**at**	**the**	**same**	**angle**	**,**	**—**	**and**
作为	你	不能	所以	一定	保持	这	刀刃	在	这	相同的	角度	,	—	和

因为你不可能始终保持刀片的角度不变，——而且

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði][moʊst][ɪm'pɔːrt(ə)nt][pɔɪnt] .

this	**is**	**the**	**most**	**important**	**point**	**.**
这	是	这	最多	重要的	观点	.

这是最重要的一点。

[ɪf] [held][æt; ət]['eni] ['ʌðər] [ðæn; ðən][ðə; ði]['prɑːpər]['æŋg(ə)l] , ['iːðər] [noʊ] [edʒ] [ɪz] [meɪd] ,

If	**held**	**at**	**any**	**other**	**than**	**the**	**proper**	**angle**	**,**	**either**	**no**	**edge**	**is**	**made**	**,**
如果	握住	在	任何	其他	比	这	恰当的	角度	,	任何一个	不	边缘	是	制成	,

如果角度不正确，就无法形成刃口；

[ɔːr][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['teɪkən][ɔːf][æz; əz] [suːn] [æz; əz] [əb'teɪnd] .

or	**it**	**is**	**taken**	**off**	**as**	**soon**	**as**	**obtained**	**.**
或者	它	是	已采取	离开	作为	很快	作为	获得	.

或者一拿到手就立刻脱掉。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [bɪ'wɪldərɪŋ] , [ɪf] [wʌn][hæz; həz] ['eni] [ɪn'tenʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['baɪɪŋ] , [tuː; tə] [ɪg'zæmɪn] [ðə; ði]
It **is** **bewildering** **,** **if** **one** **has** **any** **intention** **of** **buying** **,** **to** **examine** **the**
它 是 扑朔迷离 , 如果 一 有 任何 意图 的 购买 , 到 检查 这
[ə'sɔːrtmənt] [ʌv; əv] [spuːnz] ,
assortment **of** **spoons** **,**
品种 的 勺子 ,

如果打算购买勺子，那么琳琅满目的勺子种类会让人眼花缭乱。

[naɪvz] , [fɔːks] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [dɪ'spleɪd] [æt; ət][ðə; ði] [sɪlvɝsmɪθs] .
knives **,** **forks** **,** **etc** **.** **,** **displayed** **at** **the** **silversmith's** **.**
刀具 , 叉子 , ETC . , 显示 在 这 银匠 .

银匠铺里陈列的刀叉等餐具。

[ðer; ðər][ɑːr; ər] ['leɪdlz] [fɔːr; fər] [suːps] , ['sɔːsɪz] , ['greɪvi] , [ænd; ənd] [kriːm] ; ['ʃʌvlz] [fɔːr; fər] ['ʃʊgər]
There **are** **ladles** **for** **soups** **,** **sauces** **,** **gravy** **,** **and** **cream** **;** **shovels** **for** **sugar**
那里 是 勺子 为了 汤 , 酱汁 , 肉汁 , 和 奶油 ; 铲子 为了 糖
[ænd; ənd][sɔːlt] ,
and **salt** **,**
和 盐 ,

有盛汤、酱汁、肉汁和奶油的勺子；有盛糖和盐的铲子。

[ænd; ənd] [skuːps] [fɔːr; fər] [tʃiːz] ; [tɑːŋz] [fɔːr; fər] ['ʃʊgər] , ['pɪkəlz] , ['ɑːlɪvz] , [ænd; ənd][ə'spærəgəs] ;
and **scoops** **for** **cheese** **;** **tongs** **for** **sugar** **,** **pickles** **,** **olives** **,** **and** **asparagus** **;**
和 勺子 为了 奶酪 ; 钳 为了 糖 , 泡菜 , 橄榄 , 和 芦笋 ;
[spuːnz] [fɔːr; fər] ['ʃʊgər] ,
spoons **for** **sugar** **,**
勺子 为了 糖 ,

还有奶酪勺；糖、泡菜、橄榄和芦笋夹；糖勺，

['dʒeli] , [fruːt] , ['sɔːsɪz] , ['sælədz] , ['vedʒtəb(ə)lz] , [ænd; ənd][ˌmækə'roʊni] ; ['slaɪsərz][fɔːr; fər][aɪs] - [kriːm] ,
jelly **,** **fruit** **,** **sauces** **,** **salads** **,** **vegetables** **,** **and** **macaroni** **;** **slicers** **for** **ice** **-** **cream** **,**
果冻 , 水果 , 酱汁 , 沙拉 , 蔬菜 , 和 通心粉 ; 切片机 为了 冰 - 奶油 ,
[keɪk] , [ænd; ənd]['dʒeli] ;
cake **,** **and** **jelly** **;**
蛋糕 , 和 果冻 ;

果冻、水果、酱汁、沙拉、蔬菜和通心粉；冰淇淋、蛋糕和果冻切片器；

[naɪvz] [fɔːr; fər] [fɪʃ] , [paɪ] , [keɪk] , [ænd; ənd] [fruːt] ; [fɔːks] [fɔːr; fər] [fɪʃ] , ['ɔɪstər] , ['pɪkəlz] , ['ɑːlɪvz] ,
knives **for** **fish** **,** **pie** **,** **cake** **,** **and** **fruit** **;** **forks** **for** **fish** **,** **oysters** **,** **pickles** **,** **olives** **,**
刀具 为了 鱼 , 馅饼 , 蛋糕 , 和 水果 ; 叉子 为了 鱼 , 牡蛎 , 泡菜 , 橄榄 ,

用于切鱼、馅饼、蛋糕和水果的刀；用于切鱼、牡蛎、腌菜、橄榄的叉子。

['sæləd] , [ænd; ənd][ə'spærəgəs] ; ['sɪzərz] [fɔːr; fər] [greɪps] [ænd; ənd]['reɪzɪnz] ; ['krækərz] [ænd; ənd] ['pɪks]
salad **,** **and** **asparagus** **;** **scissors** **for** **grapes** **and** **raisins** **;** **crackers** **and** **picks**
沙拉 , 和 芦笋 ; 剪刀 为了 葡萄 和 葡萄干 ; 饼干 和 精选
[fɔːr; fər] [nʌts] ;
for **nuts** **;**
为了 坚果 ;

沙拉和芦笋；葡萄和葡萄干剪刀；坚果饼干和坚果签；

[ænd; ənd] [rests] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['kɑːrvɪŋ] [naɪf] [ænd; ənd][fɔːrk] .
and **rests** **for** **the** **carving** **knife** **and** **fork** **.**
和 休息 为了 这 雕刻 刀 和 叉 .

以及放置切肉刀和叉子的支架。

[sʌm; səm][ʌv; əv] [ðiːz] [ɑːr; ər] ['riːəli] ['juːsf(ə)l] ;
Some **of** **these** **are** **really** **useful** **;**
一些 的 这些 是 真的 有用 ;

有些真的很有用；

[sʌm; səm][æz; əz]['lɪt(ə)l][soʊ][æz; əz]['meni][ʌv; əv][ðə; ði]['hʌndrəd][ænd; ənd][wʌn] ['nɔvəltiz] [dɪ'zaɪnd]

some	as	little	so	as	many	of	the	hundred	and	one	novelties	designed
一些	作为	小的	所以	作为	许多	的	这	百	和	一	新奇	设计

[pər'tɪkjələrli] [fɔːr; fər] ['wedɪŋ] [gɪfts] .

particularly	for	wedding	gifts	.
特别	为了	婚礼	礼物	.

有些小巧精致，还有一百零一种专为结婚礼物设计的精美新奇礼品。

[bʌt; bət][ɪn] [niːt] [ænd; ənd]['kerf(ə)l] ['sɜːrvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪ'senʃ(ə)l] [tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ] [suːp] - ['leɪdl] ,

But	in	neat	and	careful	serving	it	is	essential	to	have	a	soup	-	ladle	,
但	在	整洁的	和	小心	服务	它	是	基本的	到	有	一个	汤	-	勺子	,

但是，在盛汤时，使用汤勺是必不可少的。

[ə; eɪ]['greɪvi][ɔːr] [sɔːs] ['leɪdl] , [ə; eɪ] [per] [ʌv; əv] [tɑːŋz] [ɔːr] ['ʃɛlz] [fɔːr; fər] [blɑːk] ['ʃʊgər] ,

a	gravy	or	sauce	ladle	,	a	pair	of	tongs	or	shells	for	block	sugar	,
一个	肉汁	或者	酱	勺子	,	一个	一对	的	钳	或者	贝壳	为了	堵塞	糖	,

肉汁或酱汁勺，用于夹取块状糖的钳子或盒子

[ə; eɪ]['slendər] - [taɪnd]['sɪlvər][fɔːrk][fɔːr; fər] ['pɪkəlz] , [ə; eɪ]['plentɪf(ə)l] [sə'plaɪ] [ʌv; əv][lɑːrdʒ][ænd; ənd]

a	slender	-	tined	silver	fork	for	pickles	,	a	plentiful	supply	of	large	and
一个	苗条	-	带齿的	银	叉	为了	泡菜	,	一个	丰富	供应	的	大的	和

['miːdiəm] - [saɪzd] [spuːnz] ,

medium	-	sized	spoons	,
中等的	-	尺寸	勺子	,

一把细齿银叉，用来叉泡菜；充足的大号和中号勺子；

[ə; eɪ] ['kɑːrvɪŋ] - [rest] , [ə; eɪ] [krʌm] - ['skreɪpər] , [ænd; ənd][æt; ət] [liːst] [wʌn] [brɔːd] ['sɪlvər] [naɪf]

a	carving	-	rest	,	a	crumb	-	scraper	,	and	at	least	one	broad	silver	knife
一个	雕刻	-	休息	,	一个	屑	-	刮刀	,	和	在	至少	一	广阔	银	刀

[ænd; ənd][fɔːrk] ,

and	fork	,
和	叉	,

一个雕刻架、一个面包屑刮刀，以及至少一套宽大的银质刀叉。

[wɪtʃ] [ɪf] [ə'keɪʒn] [rɪ'kwaɪrz] [meɪ] [duː]['duːti][æt; ət] ['sevrəl] ['kɔːrsɪz] .

which	if	occasion	requires	may	do	duty	at	several	courses	.
哪个	如果	场合	需要	可能	做	责任	在	一些	课程	.

如有需要，可同时在多个课程中担任职务。

[læst] [bʌt; bət] [nɑːt] [liːst] .

LAST	BUT	NOT	LEAST	.
最后的	但	不是	至少	.

最后但并非最不重要的。

[ɪn] ['ɔːfərɪŋ] [ə; eɪ]['sekənd]['pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv] ['eniθɪŋ] [duː][nɑːt][rɪ'maɪnd][wʌn] [ðæt] [hiː; hi][hæz; həz]

In	offering	a	second	portion	of	anything	do	not	remind	one	that	he	has
在	提供	一个	第二	部分	的	任何事物	做	不是	提醒	一	那	他	有

[ɔːl'redi] [bɪn] [helpt] .

already	been	helped	.
已经	到过	帮助	.

在提供第二份任何东西时，不要提醒别人他已经得到过帮助了。

“ [kɑːnt] [aɪ] [gɪv] [juː; jʊ] [ə'nʌðər] [piːs] [ʌv; əv] [miːt] [ɔːr][paɪ] ? ”

“	Can't	I	give	you	another	piece	of	meat	or	pie	?	”
“	不能	我	给	你	其他	片	的	肉	或者	馅饼	?	”

“我能再给你一块肉或者一块馅饼吗？”

“ [wəʊnt][juː; jʊ][hæv; həv][sʌm; səm] [mɔːr] [tiː] [ɔːr] ['pʊdɪŋ] ?

“	Won't	you	have	some	more	tea	or	pudding	?
“	惯于	你	有	一些	更多的	茶	或者	布丁	?

“你们不想再来点茶或布丁吗？”

” [ɪk'spreʃənz] [laɪk] [ðiːz] [ɑːr; ər] ['friːkwəntli] [hɜːrd] .
” **Expressions like these are frequently heard .**
” 表达式 喜欢 这些 是 频繁地 听到 .

“我们经常会听到这样的说法。”

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪn][fɑːr] ['betər] [teɪst] [tuː; tə] [seɪ] , “ [wɪl] [juː; jʊ][hæv; həv][sʌm; səm][hɑːt] ['kɔːfi] ? ”
It is in far better taste to say , “ Will you have some hot coffee ? ”
它 是 在 远的 更好的 品尝 到 说 , “ 将要 你 有 一些 热的 咖啡 ? ”

更得体的说法是：“要不要来杯热咖啡？”

“ [meɪ] [aɪ] [gɪv] [juː; jʊ][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði]['sæləd] ? ”
“ May I give you some of the salad ? ”
“ 可能 我 给 你 一些 的 这 沙拉 ? ”

“我可以给你一些沙拉吗？”

“ [let] [ˌem 'iː][help][juː; jʊ][tuː; tə] [ðɪs] [tʃɔɪs] ['pɔːrʃ(ə)n] .
“ Let me help you to this choice portion .
“ 让 我 帮助 你 到 这 选择 部分 .

让我来帮你选择这部分内容。

” [wiː; wi] [trʌst] [nʌn] [ʌv; əv]['aʊər; ɑːr] ['riːdɚz] [wɪl] [rɪ'gɑːrd] [ðɪs] [sə'dʒestʃən; səg'dʒestʃən][æz; əz] ['trɪviəl] .
” We trust none of our readers will regard this suggestion as trivial .
” 我们 相信 没有任何 的 我们的 读者 将要 看待 这 建议 作为 琐碎的 .

“我们相信，我们的读者都不会认为这个建议微不足道。”

[fɔːr; fər] , [kən'sɜːrnɪŋ] ['kaɪndnəs] , [wiː; wi] [noʊ] [ðæt] [pər'fekʃ(ə)n] [ɪz][noʊ]['traɪf(ə)l] .
For , concerning kindness , we know that perfection is no trifle .
为了 , 有关 仁慈 , 我们 知道 那 完美 是 不 琐事 .

因为，就善良而言，我们知道完美绝非小事。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

雕刻和上菜(Carving and Serving)
第3/3页

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ðə; ði] [ˈesə)ns] [ʌv; əv] [ðæt] [ˈsekənd] [kəˈmændmənt] [wɪtʃ] [wiː; wi][ɑːr; ər] [dɪˈvaɪnli] [toʊld][ɪz]
It **is** **the** **essence** **of** **that** **second** **commandment** **which** **we** **are** **divinely** **told** **is**
它 是 这 本质 的 那 第二 诚命 哪个 我们 是 神圣地 讲述 是
[laɪk] “ [ðə; ði][fɜːrst][ʌv; əv][ɔːl][ðə; ði] [kəˈmændmənts] ;
like **“** **the** **first** **of** **all** **the** **commandments** **;**
喜欢 “ 这 第一的 的 全部 这 诚命 ;

这正是第二条诚命的精髓，我们被神告知，它就像“所有诚命中的第一条”一样；

” [ænd; ənd][ˌaɪ ˈtiː][ˈkænɑːt][biː; bi] [əˈteɪnd] [wɪˈðaʊt] [əˈsɪdʒuəs] [əˈtenʃ(ə)n] [tuː; tə][ɔːl][ðə; ði][ˈmaɪnər]
” **and** **it** **cannot** **be** **attained** **without** **assiduous** **attention** **to** **all** **the** **minor**
” 和 它 不能 是 已达到 没有 刻苦 注意力 到 全部 这 次要的
[wɜːrdz][ænd; ənd][ðə; ði] [ˈkɑːmən] [ækts][ʌv; əv][laɪf] .
words **and** **the** **common** **acts** **of** **life** **.**
字 和 这 常见的 行为 的 生活 .

“而要达到这个目标，就必须勤勉地关注生活中所有的小事和普通行为。”

“ [əˈmʌŋ] [ɔːl][ðə; ði] [kʊk] - [bʊks] [ðɪs] [wɪl] [ˈsɜːrt(ə)nli] [teɪk] [ɪts] [pleɪs] [æz; əz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈveri]
“ **Among** **all** **the** **Cook** **-** **Books** **this** **will** **certainly** **take** **its** **place** **as** **one** **of** **the** **very**
“ 之中 全部 这 厨师 - 图书 这 将要 当然 拿 它是 地方 作为 一 的 这 非常
[best] . ” — [ðə; ði]
best **.** **”** **—** **THE**
最好的 . ” — 这

“在所有烹饪书中，这本无疑将跻身最佳之列。”——《

[ˈkrɪstʃən] [ˈjuːniən]
CHRISTIAN **UNION**
基督教 联盟

基督教联合会

[ˈmɪsɪz] .
MRS **.**
太太 .

太太。

[ˈlɪŋkənz]
LINCOLN'S
林肯的

林肯的

[ˈbɔːstən; ˈbɑːstən] [kʊk] - [bʊk] .
BOSTON **COOK** **-** **BOOK** **.**
波士顿 厨师 - 书 .

波士顿食谱。

[wʌt] [tuː; tə][duː][ænd; ənd] [wʌt] [nɑːt][tuː; tə][duː][ɪn] [ˈkʊkɪŋ] .
WHAT **TO** **DO** **AND** **WHAT** **NOT** **TO** **DO** **IN** **COOKING** **.**
什么 到 做 和 什么 不是 到 做 在 烹饪 .

烹饪中应该做什么和不应该做什么。

[baɪ][ˈmɪsɪz] .
BY **MRS** **.**
经过 太太 .

作者：夫人

['meri] [dʒeɪ] . ['lɪŋkən] ,
MARY J . LINCOLN ,
玛丽 J . 林肯 ,

玛丽·J·林肯

[fɜ:rst] ['prɪnsəp(ə)l] [ʌv; əv][ðə; ði]['bɔ:stən; 'bɑ:stən] ['kʊkɪŋ] [sku:l]
FIRST PRINCIPAL OF THE BOSTON COOKING SCHOOL
第一的 主要的 的 这 波士顿 烹饪 学校

波士顿烹饪学校首任校长

[nu:] [rɪ'vaɪzd] [ɪ'dɪʃn] , [ɪn'klu:dɪŋ] - [ə'dɪʃən(ə)l] ['resəpɪz] .
NEW REVISED EDITION , including 250 additional recipes .
新的 修改 版 , 包括 - 额外的 食谱 .

全新修订版，新增 250 个食谱。

[wɪð; wɪθ] - [ˌilə'streiʃəns] .
With 50 Illustrations .
和 - 插图 .

附50幅插图。

12mo .
12mo .
12mo .

12个月

[klɔ:θ] .
Cloth .
布 .

布。

- ['peɪdʒɪz] .
600 pages .
- 页面 .

600页。

[praɪs] $2 . - .
Price $2 . 00 .
价格 $2 . - .

价格 2.00 美元。

[ə; eɪ] [sɪ'lekʃ(ə)n] [frʌm; frəm][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] ['meni] ['noʊtɪsɪz] [baɪ][ðə; ði] [pres] .
A SELECTION FROM SOME OF THE MANY NOTICES BY THE PRESS .
一个 选择 从 一些 的 这 许多 通知 经过 这 按 .

以下摘自报刊众多报道中的部分内容。

“ ['mɪsɪz] . ['lɪŋkən] , ['nʌθɪŋ] [dɔ:ntid] [baɪ][ðə; ði]['li:dʒən][ʌv; əv] [kʊk] - [bʊks] [ɔ:l'redi] [ɪn] [ɪg'zɪstəns] ,
“ Mrs . Lincoln , nothing daunted by the legion of cook - books already in existence ,
“ 太太 . 林肯 , 没有什么 畏惧 经过 这 军团 的 厨师 - 图书 已经 在 存在 ,

“林肯夫人，丝毫没有被现有的众多烹饪书籍吓倒，

[θɪŋks] [ðer; ðər][ɪz] [ru:m] [fɔ:r; fər][wʌn] [mɔ:r] .
thinks there is room for one more .
思考 那里 是 房间 为了 一 更多的 .

认为还有空位。

[hɜ:r; hər] ['hænsəm] [ænd; ənd]['sɜ:rvɪsəb(ə)l] - ['lʊkɪŋ] ['vɑ:ljəm] [si:mz] [tu:; tə][kən'teɪn] ['evriθɪŋ]
Her handsome and serviceable - looking volume seems to contain everything
她 英俊的 和 可用 - 寻找 体积 似乎 到 包含 一切
[ɪ'senʃ(ə)l] [tu:; tə][ə; eɪ] [kəm'pli:t] [ˌʌndər'stændɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['kʌlɪneri] [ɑ:rt] .
essential to a complete understanding of the culinary art .
基本的 到 一个 完全的 理解 的 这 烹饪 艺术 .

她那本外观精美实用的书籍似乎包含了全面了解烹饪艺术所需的一切要素。

[ðə; ði] [ˌɪntrə'dʌkʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['θɜ:rti] - [faɪv] ['peɪdʒɪz] [dɪ'skʌs] [sʌtʃ] ['sʌbdʒekts] [æz; əz] ['kʊkɪŋ] [ɪn]

The	Introduction	of	thirty	-	five	pages	discusses	such	subjects	as	cooking	in
这	介绍	的	三十	-	五	页面	讨论	这样的	主题	作为	烹饪	在

['dʒen(ə)rəl] , ['faɪər] ,

general	,	fire	,
一般的	,	火	,

引言部分共三十五页，讨论了诸如烹饪概论、用火等主题。

['fju:əl] , ['mænɪdʒmənt] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [stoʊv] , [ðə; ði] ['veriəs] ['prɑ:sesɪz] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] , ['stjuɪŋ] , ['beɪkɪŋ]

fuel	,	management	of	a	stove	,	the	various	processes	of	boiling	,	stewing	,	baking
燃料	,	管理	的	一个	火炉	,	这	各种各样的	流程	的	沸腾	,	炖	,	烘烤

, ['fraɪɪŋ] ,

,	frying	,
,	煎炸	,

燃料、炉灶的使用方法、煮沸、炖煮、烘烤、煎炸等各种烹饪过程

['roʊstɪŋ] , [ænd; ənd] ['brɔɪlɪŋ] , [wɪð; wɪθ] [fʊl] [ˌeksplə'neɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['kemɪk(ə)l] ['θi:əri] [ˌʌndər'laɪɪŋ]

roasting	,	and	broiling	,	with	full	explanation	of	the	chemical	theory	underlying
烘焙	,	和	烤制	,	和	满的	解释	的	这	化学	理论	潜在的

[i:tʃ] [ænd; ənd] [dɪ'stɪŋgwɪʃɪŋ] [ðem; ðəm] ;

each	and	distinguishing	them	;
每个	和	区别	他们	;

烘烤和炙烤，并对每种烹饪方式背后的化学理论进行全面解释，以区分它们;

['ɔ:lsoʊ] [hɪnts] [ɑ:n] ['meʒərɪŋ] [ænd; ənd] ['mɪksɪŋ] , [wɪð; wɪθ] [teiblz] [ʌv; əv] [weɪts] , ['meʒərz] ,

also	hints	on	measuring	and	mixing	,	with	tables	of	weights	,	measures	,
还	提示	在	测量	和	混合	,	和	表格	的	重量	,	措施	,

[ænd; ənd] [prə'pɔ:ʃəns] ;

and	proportions	;
和	比例	;

还提供了测量和混合方面的提示，并附有重量、计量和比例表格;

[ʌv; əv] [taɪm] [ɪn] ['kʊkɪŋ] ['veriəs] ['ɑ:rtɪk(ə)lz] , [ænd; ənd] [ʌv; əv] ['ævərɪdʒ] [kɔ:st] [ʌv; əv] [mə'tɪriəl] .

of	time	in	cooking	various	articles	,	and	of	average	cost	of	material	.
的	时间	在	烹饪	各种各样的	文章	,	和	的	平均的	成本	的	材料	.

烹饪各种菜肴所需的时间，以及材料的平均成本。

[wʌn] [hu:] [kæn; kən] [lɜ:rn] ['nʌθɪŋ] [frʌm; frəm] [ðɪs] ['veri] [ɪn'strʌktɪv] [ˌɪntrə'dʌkʃ(ə)n] [mʌst; məst] [bi:; bi]

One	who	can	learn	nothing	from	this	very	instructive	Introduction	must	be
一	WHO	能	学习	没有什么	从	这	非常	有指导意义的	介绍	必须	是

[wel] - [ɪn'fɔ:rmd] [ɪn'di:d] .

well	-	informed	indeed	.
出色地	-	知情的	的确	.

如果一个人从这篇极具启发性的导论中都学不到任何东西，那么他一定是一位见多识广的人。

['fɑ:loʊɪŋ] [ðɪs] [kʌmz] [æn; ən] [ɪ'læbərət] [ænd; ənd] [ɪg'zɔ:stɪv] ['tʃæptər] [ɑ:n] [bred] - ['meɪkɪŋ] [ɪn] [ɔ:l]

Following	this	comes	an	elaborate	and	exhaustive	chapter	on	bread	-	making	in	all
下列的	这	来	一个	精心制作的	和	详尽的	章	在	面包	-	制作	在	全部

[ɪts] [steps] [ænd; ənd] ['feɪzɪz] .

its	steps	and	phases	.
它是	步骤	和	阶段	.

接下来是一章详尽全面的面包制作过程，涵盖了面包制作的各个步骤和阶段。

[tu:; tə] [ðɪs] [ɪm'pɔ:rt(ə)nt] ['tɑ:pɪk] [sʌm; səm] ['sev(ə)nti] ['peɪdʒɪz] [ɑ:r; ər] [dɪ'voʊtɪd] .

To	this	important	topic	some	seventy	pages	are	devoted	.
到	这	重要的	话题	一些	七十	页面	是	奉献	.

本书用了大约七十页的篇幅来探讨这个重要主题。

[ænd; ənd] [soʊ] [ɑ:n] [θru:] [ðə; ði] [hoʊl] [reɪndʒ] [ʌv; əv] ['vaɪəndz] .

And	so	on	through	the	whole	range	of	viands	.
和	所以	在	通过	这	所有的	范围	的	菜肴	.

如此往复，涵盖了所有菜肴。

[ɪg'zæktnəs] , ['pleɪnnəs] , ['θɜ:roʊnəs] , [si:m] [tu:; tə] ['kærəktəraɪz] [ɔ:l][ðə; ði] ['ɔθɝz] ['ti:tʃɪŋz] .

Exactness	**,**	**plainness**	**,**	**thoroughness**	**,**	**seem**	**to**	**characterize**	**all**	**the**	**author's**	**teachings**	**.**
精确	,	朴素	,	彻底性	,	似乎	到	描述	全部	这	作者的	教义	.

作者的所有教诲似乎都具有精确、简明、全面的特点。

[noʊ] [pɔɪnt] [ɪz] [nɪ'glektɪd] , [ænd; ənd][də'rekʃ(ə)nz][ɑ:r; ər]['gɪv(ə)n][fɔ:r; fər][bəuθ] ['nesəseri] [ænd; ənd]

No	**point**	**is**	**neglected**	**,**	**and**	**directions**	**are**	**given**	**for**	**both**	**necessary**	**and**
不	观点	是	被忽视的	,	和	方向	是	给定	为了	两个都	必要的	和

[lʌg'ʒʊriəs] ['dɪʃɪz] .

luxurious	**dishes**	**.**
豪华	菜肴	.

书中面面俱到，既有必备菜肴，也有奢华佳肴，并给出了烹饪指南。

[ðer; ðər][ɑ:r; ər] ['tʃæptərz] [ɑ:n] ['kʊkɪŋ] [fɔ:r; fər][in'vælidz] , [ðə; ði]['daɪnɪŋ] - [ru:m] , [ker] [ʌv; əv] ['kɪtʃɪn]

There	**are**	**chapters**	**on**	**cooking**	**for**	**invalids**	**,**	**the**	**dining**	**-**	**room**	**,**	**care**	**of**	**kitchen**
那里	是	章节	在	烹饪	为了	无效	,	这	用餐	-	房间	,	关心	的	厨房

[ju:'tensɪlz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

utensils	**,**	**etc**	**.**
餐具	,	ETC	.

书中包含有关为病人做饭、餐厅布置、厨房用具保养等章节。

[ðer; ðər][ɪz]['ɔ:lsoʊ][ə; eɪ]['væljuəb(ə)l]['aʊtlaɪn] [ʌv; əv] ['stʌdi] [fɔ:r; fər] ['ti:tʃərz] ['teɪkɪŋ] [ʌp][ðə; ði]['kemɪk(ə)l]

There	**is**	**also**	**a**	**valuable**	**outline**	**of**	**study**	**for**	**teachers**	**taking**	**up**	**the**	**chemical**
那里	是	还	一个	有价值的	大纲	的	学习	为了	教师	采取	向上	这	化学

['prɑ:pərtiz] [ʌv; əv] [fu:d] ,

properties	**of**	**food**	**,**
特性	的	食物	,

此外，还有一份对教授食品化学性质的教师很有价值的学习大纲。

[ænd; ənd][ðə; ði][ˌfɪziə'lɑ:dʒɪk(ə)l] ['fʌŋkʃnz] [ʌv; əv][daɪ'dʒestʃən] , [əb'sɔ:rpʃ(ə)n] , [nu'trɪʃ(ə)n] ,

and	**the**	**physiological**	**functions**	**of**	**digestion**	**,**	**absorption**	**,**	**nutrition**	**,**
和	这	生理	函数	的	消化	,	吸收	,	营养	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

etc	**.**
ETC	.

以及消化、吸收、营养等生理功能。

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [ˌmɪsə'leɪniəs] ['kwestʃənz] [fɔ:r; fər][ɪgˌzæmɪ'neɪʃ(ə)n] , [ðə; ði]['tɑ:pɪks][ænd; ənd]

Add	**the**	**miscellaneous**	**questions**	**for**	**examination**	**,**	**the**	**topics**	**and**
添加	这	各种各样的	问题	为了	考试	,	这	主题	和

[ˌɪlə'streɪʃənz] [fɔ:r; fər] ['lektʃərz] [ɑ:n] ['kʊkəri] ,

illustrations	**for**	**lectures**	**on**	**cookery**	**,**
插图	为了	讲座	在	烹饪	,

添加考试杂题、烹饪讲座的主题和插图，

[lɪst][ʌv; əv][ju:'tensɪlz] ['ni:dɪd] [ɪn][ə; eɪ] ['kʊkɪŋ] - [sku:l] , [æn; ən][ˌeksplə'neɪʃ(ə)n][ʌv; əv] ['fɔ:rən] [tɜ:rmz]

list	**of**	**utensils**	**needed**	**in**	**a**	**cooking**	**-**	**school**	**,**	**an**	**explanation**	**of**	**foreign**	**terms**
列表	的	餐具	需要	在	一个	烹饪	-	学校	,	一个	解释	的	外国的	条款

[ju:st] [ɪn] ['kʊkəri] ,

used	**in**	**cookery**	**,**
用过的	在	烹饪	,

烹饪学校所需用具清单，以及烹饪中使用的外来术语解释

[ə; eɪ] ['klæsɪfaɪd] [ænd; ənd][æn; ən] [ˌælfə'betɪkl] ['ɪndeks] ,

a	**classified**	**and**	**an**	**alphabetical**	**index**	**,**
一个	分类	和	一个	按字母顺序排列	指数	,

分类索引和字母索引

— [ænd; ənd][juː; jʊ][hæv; həv] [wʌt] [mʌst; məst][biː; bi] [kən'sɪdərd] [æz; əz] [kəm'pliːt] [ə; eɪ][wɜːrk][ʌv; əv][ɪts]
— **and** **you** **have** **what** **must** **be** **considered** **as** **complete** **a** **work** **of** **its**
— 和 你 有 什么 必须 是 经过考虑的 作为 完全的 一个 工作 的 它是
[kaɪnd][æz; əz][hæz; həz] [jet] [ə'pɪrd] .
kind **as** **has** **yet** **appeared** **.**
种类 作为 有 然而 出现 .

——而你现在看到的，正是迄今为止此类作品中最完整的一部。

” — ['mɪrər] , ['sprɪŋfiːld] , [ɪl] .
” — Mirror , Springfield , Ill .
” — 镜子 , 斯普林菲尔德 , 患病的 .

——《镜报》，伊利诺伊州斯普林菲尔德

“ [ɪn] ['ænsər] [tuː; tə][ðə; ði]['kwestʃən] , - [wʌt] [dʌz] ['kʊkəri] [miːn] ?
“ In answer to the question , ' What does cookery mean ?
“ 在 回答 到 这 问题 , - 什么 做 烹饪 意思是 ?

“对于'烹饪的意义是什么？'这个问题，我们的回答是……”

- ['mɪstər] . ['rʌskɪn] [sez] : - [ˌaɪ 'tiː] [miːnz] [ðə; ði] ['nɑːlɪdʒ] [ʌv; əv]['səːsi][ænd; ənd][mi'diə] , [ænd; ənd]
' Mr . Ruskin says : ' It means the knowledge of Circe and Medea , and
- 先生 . 拉斯金 说道 : - 它 方法 这 知识 的 瑟茜 和 美狄亚 , 和
[ʌv; əv][kə'lɪpsoʊ][ænd; ənd][ʌv; əv]['helən] ,
of Calypso and of Helen ,
的 卡吕普索 和 的 海伦 ,

罗斯金先生说：“这意味着了解喀耳刻和美狄亚，以及卡吕普索和海伦。”

[ænd; ənd][ʌv; əv] [ri'bekə] [ænd; ənd][ʌv; əv][ɔːl][ðə; ði] [kwiːnz] [ʌv; əv] ['ʃiːbə] .
and of Rebekah and of all the Queens of Sheba .
和 的 丽贝卡 和 的 全部 这 皇后区 的 示巴 .

还有利百加和所有示巴女王。

[ˌaɪ 'tiː] [miːnz] ['nɑːlɪdʒ] [ʌv; əv][ɔːl] [fruːts] [ænd; ənd] [bɑːm] [ænd; ənd]['spaɪsɪz] ,
It means knowledge of all fruits and balms and spices ,
它 方法 知识 的 全部 水果 和 润唇膏 和 香料 ,

这意味着要了解所有的水果、香脂和香料。

[ænd; ənd][ʌv; əv][ɔːl] [ðæt] [ɪz] ['hiːlɪŋ] [ænd; ənd] [swiːt] [ɪn] [fiːldz] [ænd; ənd] [groʊvz] , [ænd; ənd]['seɪvəri]
and of all that is healing and sweet in fields and groves , and savory
和 的 全部 那 是 康复 和 甜的 在 字段 和 小树林 , 和 美味的
[tuː; tə] [miːlz] ;
to meals ;
到 餐 ;

田野和树林中所有具有疗愈功效和甜美气息的植物，以及餐桌上所有美味的植物；

[ˌaɪ 'tiː] [miːnz] ['kerflnəs] [ænd; ənd] [ɪn'ventɪvnəs] , [ænd; ənd] ['redinəs] [ʌv; əv] [ə'plaɪənsɪz] ;
it means carefulness and inventiveness , and readiness of appliances ;
它 方法 谨慎 和 创造力 , 和 准备就绪 的 电器 ;

它意味着细致、富有创造力，以及设备齐全；

[ˌaɪ 'tiː] [miːnz] [ðə; ði] [ɪ'kɑːnəmi] [ʌv; əv][jʊr; jər] [greɪt] - ['grændˌmʌðəz] [ænd; ənd][ðə; ði] ['saɪəns] [ʌv; əv]
it means the economy of your great - grandmothers and the science of
它 方法 这 经济 的 你的 伟大的 - 祖母们 和 这 科学 的
['mɑːdərn] ['kemɪstri] ;
modern chemistry ;
现代的 化学 ;

它指的是你曾祖母时代的经济和现代化学科学；

[ˌaɪ 'tiː] [miːnz] [mʌtʃ] ['teɪstɪŋ] [ænd; ənd][noʊ] ['weɪstɪŋ] ; [ˌaɪ 'tiː] [miːnz] ['ɪŋglɪʃ] ['θɜːroʊnəs] , [ænd; ənd]

it	means	much	tasting	and	no	wasting	;	it	means	English	thoroughness	,	and
它	方法	很多	品尝	和	不	浪费	;	它	方法	英语	彻底性	,	和

[frentʃ] [ɑːrt] , [ænd; ənd] [ə'merɪkən] [ˌhɑːspɪ'tæləti] .

French	art	,	and	American	hospitality	.
法语	艺术	,	和	美国人	热情好客	.

这意味着要品尝很多东西，不浪费任何东西；这意味着要有英国人的严谨细致，法国人的艺术修养，以及美国的热情好客。

- [ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt][ɪk'strævəgənt][tuː; tə] [seɪ] [ðæt] [æz; əz][fɑːr][æz; əz] [ðiːz] [ˌmɪθə'lɑːdʒɪkl] , ['bɪblɪkl] ,

'	It	is	not	extravagant	to	say	that	as	far	as	these	mythological	,	biblical	,
-	它	是	不是	靡	到	说	那	作为	远的	作为	这些	神话	,	圣经	,

"毫不夸张地说，就这些神话、圣经、

[ænd; ənd]['præktɪk(ə)l] [ri'kwaiəmənt] [kæn; kən][biː; bi][met][baɪ][wʌn] [wiːk] ['wʊmən] , [ðeɪ] [ɑːr; ər][met]

and	practical	requirements	can	be	met	by	one	weak	woman	,	they	are	met
和	实际的	要求	能	是	遇见	经过	一	虚弱的	女士	,	他们	是	遇见

[baɪ]['mɪsɪz] . ['lɪŋkən] .

by	Mrs	.	Lincoln	.
经过	太太	.	林肯	.

如果一个能力较弱的女人就能满足实际需求，那么林肯夫人就能满足这些需求。

[ænd; ənd][tuː; tə][ðə; ði] ['verid] [ænd; ənd] [ɪk'stensɪv] [reɪndʒ][ʌv; əv] ['nɑːlɪdʒ] [ʃiː; ʃi] [ædz] [æn; ən]

And	to	the	varied	and	extensive	range	of	knowledge	she	adds	an
和	到	这	多种多样	和	广泛的	范围	的	知识	她	添加	一个

[ə'kweɪntəns] [wɪð; wɪθ]['mɪltən][ænd; ənd][wɪð; wɪθ] [kən'fjuːʃəs] ,

acquaintance	with	Milton	and	with	Confucius	,
熟人	和	米尔顿	和	和	孔子	,

除了广泛而丰富的知识外，她还对弥尔顿和孔子有所了解。

[æz; əz] [ʃoʊn] [baɪ][ðə; ði][æpt][kwoʊ'teɪʃənz][ɑːn][hɜːr; hər]['taɪtəlˌpeɪdʒ] .

as	shown	by	the	apt	quotations	on	her	titlepage	.
作为	所示	经过	这	易于	引文	在	她	标题页	.

正如她扉页上恰当的引语所表明的那样。

[ðə; ði] [bʊk] [ɪz] [ɪn'tendɪd] [tuː; tə]['sætɪsfaɪ][ðə; ði] [niːdz] [ænd; ənd]['wɒnts][ʌv; əv][ðə; ði] [ɪk'spɪriənst]

The	book	is	intended	to	satisfy	the	needs	and	wants	of	the	experienced
这	书	是	故意的	到	满足	这	需求	和	想要	的	这	经验丰富的

['haʊskiːpər] ,

housekeeper	,
管家	,

本书旨在满足经验丰富的管家们的需求和愿望。

[ðə; ði]['taɪroʊ] , [ænd; ənd][ʌv; əv][ðə; ði] ['tiːtʃər] [ɪn][ə; eɪ] ['kʊkɪŋ] - [skuːl] .

the	tyro	,	and	of	the	teacher	in	a	cooking	-	school	.
这	初学者	,	和	的	这	老师	在	一个	烹饪	-	学校	.

初学者，以及烹饪学校的老师。

[ɪn][ɪts][rɪ'siːts, riː'siːts] , [ɪn][ɪts][teiblz][ʌv; əv][taɪm][ænd; ənd][prə'pɔːrʃ(ə)n] ,

In	its	receipts	,	in	its	tables	of	time	and	proportion	,
在	它是	收据	,	在	它是	表格	的	时间	和	部分	,

在其收据中，在其时间表和比例表中，

[ɪn][ɪts] [klɪr] [ænd; ənd] ['mɪnɪt] [də'rekʃ(ə)nz][ə'baʊt] ['evri] ['diːteɪl][ʌv; əv] ['kɪtʃɪn] [ænd; ənd]['daɪnɪŋ] -

in	its	clear	and	minute	directions	about	every	detail	of	kitchen	and	dining	-
在	它是	清除	和	分钟	方向	关于	每一个	细节	的	厨房	和	用餐	-

[ruːm] ,

room	,
房间	,

它对厨房和餐厅的每一个细节都给出了清晰而细致的指导。

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [left] [ʌn'ænsərd] [fjuː] ['kwestʃənz] [wɪtʃ] [meɪ] [sə'dʒest] [ðəm'selvz] [tuː; tə][ðə; ði][moʊst]
it **has** **left** **unanswered** **few** **questions** **which** **may** **suggest** **themselves** **to** **the** **most**
它 有 左边 未解答 很少 问题 哪个 可能 建议 他们自己 到 这 最多
[ɔːr][ðə; ði] [liːst] [ɪn'telɪdʒənt] .
or **the** **least** **intelligent** **.**
或者 这 至少 聪明的 .

它留下了一些未解之谜，这些谜题或许最聪明的人也会想到，或许最不聪明的人也会想到。

" — [ðə; ði]['neɪʃ(ə)n] .
" **—** **The** **Nation** **.**
" 一 这 国家 .

——《国家》杂志。

" ['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] - ['bɔːstən; 'bɑːstən] [kʊk] - [bʊk] - [ɪz][noʊ] [mɪr] ['æmətər] [ˌkɑːmpɪ'leɪʃn] , [mʌtʃ]
" **Mrs** **.** **Lincoln's** **'** **Boston** **Cook** **-** **Book** **'** **is** **no** **mere** **amateur** **compilation** **,** **much**
" 太太 . 林肯的 - 波士顿 厨师 - 书 - 是 不 仅仅 业余 汇编 , 很多
[les] [æn; ən]['ɑːmniəm] ['gæðərʌm] [ʌv; əv][rɪ'siːts, riː'siːts] .
less **an** **omnium** **gatherum** **of** **receipts** **.**
较少的 一个 全能 集聚 的 收据 .

"林肯夫人的《波士顿食谱》绝非仅仅是业余爱好者的汇编，更不是食谱大全。"

[ɪts]['taɪt(ə)l] [dʌz] [skænt]['dʒʌstɪs][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] ,
Its **title** **does** **scant** **justice** **to** **it** **,**
它是 标题 做 稀少 正义 到 它 ,

它的标题远不足以体现它的价值。

[fɔːr; fər][ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt][soʊ] [mʌtʃ] [ə; eɪ] [kʊk] - [bʊk] [æz; əz][ə; eɪ][ˌdaɪə'tetɪk][ænd; ənd] ['kʌlɪneri]
for **it** **is** **not** **so** **much** **a** **cook** **-** **book** **as** **a** **dietetic** **and** **culinary**
为了 它 是 不是 所以 很多 一个 厨师 - 书 作为 一个 营养学 和 烹饪
[ˌsaɪklə'piːdiːə] .
cyclopædia **.**
百科全书 .

因为它与其说是一本食谱，不如说是一部营养和烹饪百科全书。

['mɪsɪz] . ['lɪŋkən] [ɪz][ə; eɪ]['leɪdi][ʌv; əv] ['kʌltʃər] [ænd; ənd]['præktɪk(ə)l] [teɪsts] ,
Mrs **.** **Lincoln** **is** **a** **lady** **of** **culture** **and** **practical** **tastes** **,**
太太 . 林肯 是 一个 女士 的 文化 和 实际的 口味 ,

林肯夫人是一位既有文化修养又务实的女士。

[huː] [hæz; həz] [meɪd] [ðə; ði] [faɪn] [ɑːrt] [ʌv; əv] [kwɪ'ziːn] [ðə; ði]['sʌbdʒekt][ʌv; əv] [prə'feʃən(ə)l] ['stʌdi]
who **has** **made** **the** **fine** **art** **of** **cuisine** **the** **subject** **of** **professional** **study**
WHO 有 制成 这 美好的 艺术 的 美食 这 主题 的 专业的 学习
[ænd; ənd] ['tiːtʃɪŋ] .
and **teaching** **.**
和 教学 .

他将烹饪这门精湛的艺术作为专业研究和教学的主题。

[ɪn] [ðɪs] [bʊk] [ʃiː; ʃi][hæz; həz] [ʃoʊn] [hɜːr; hər] ['lɪtəreri] [skɪl] [ænd; ənd] [ɪn'telɪdʒəns] ,
In **this** **book** **she** **has** **shown** **her** **literary** **skill** **and** **intelligence** **,**
在 这 书 她 有 所示 她 文学 技能 和 智力 ,

在这本书中，她展现了她的文学技巧和才智。

[æz; əz] [wel] [æz; əz][hɜːr; hər] ['ɛkspəːtnis] [æz; əz][ə; eɪ]['præktɪk(ə)l] [kʊk] [ænd; ənd] ['tiːtʃər] [ʌv; əv] ['kʊkəri]
as **well** **as** **her** **expertness** **as** **a** **practical** **cook** **and** **teacher** **of** **cookery**
作为 出色地 作为 她 专业技能 作为 一个 实际的 厨师 和 老师 的 烹饪
.
:
.

以及她作为一名实用厨师和烹饪教师的专业技能。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [fʊl] [ʌv; əv] ['ɪntrəst] [ænd; ənd] [ɪn'strʌkʃ(ə)n] [fɔːr; fər] ['eni] [wʌn] ,

It	is	full	of	interest	and	instruction	for	any	one	,
它	是	满的	的	兴趣	和	操作说明	为了	任何	一	,

它内容丰富，对任何人都有启发意义。

[ðoʊ] [wʌn][ʃʊd; ʃəd] ['nevər] ['hænd(ə)l][ə; eɪ] ['skɪlɪt] [ɔːr] [noʊ] [ðə; ði] ['fiːlɪŋ] [ʌv; əv] [doʊ] .

though	one	should	never	handle	a	skillet	or	know	the	feeling	of	dough	.
尽管	一	应该	绝不	处理	一个	煎锅	或者	知道	这	感觉	的	面团	.

虽然一个人永远不应该接触煎锅，也不应该体验面团的感觉。

['nʌθɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [wei] [ʌv; əv][ˌeksplə'neɪʃ(ə)n][ɪz] [left] [ʌn'sed] .

Nothing	in	the	way	of	explanation	is	left	unsaid	.
没有什么	在	这	方式	的	解释	是	左边	未说出口的话	.

所有的解释都已说清楚了。

[ænd; ənd][fɔːr; fər][ə; eɪ] [jʌŋ] ['haʊskiːpər] ,

And	for	a	young	housekeeper	,
和	为了	一个	年轻的	管家	,

对于一位年轻的管家来说，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [kəm'pliːt] ['aʊtfɪt][fɔːr; fər][ðə; ði] ['kʌlɪneri] [dɪ'pɑːrtmənt] [ʌv; əv][hɜːr; hər] ['duːtiz] [ænd; ənd]

it	is	a	complete	outfit	for	the	culinary	department	of	her	duties	and
它	是	一个	完全的	全套服装	为了	这	烹饪	部门	的	她	职责	和

[doʊ'meɪn] .

domain	.
领域	.

这是一套完整的服装，适合她履行职责和管辖范围内的烹饪部门使用。

[ðer; ðər][ɑːr; ər] ['meni] ['eksələnt] [saɪd] - [hɪnts][æz; əz][tuː; tə][ðə; ði] ['neɪtʃər] , ['hɪstri; 'hɪstəri] , [ænd; ənd]

There	are	many	excellent	side	-	hints	as	to	the	nature	,	history	,	and
那里	是	许多	出色的	边	-	提示	作为	到	这	自然	,	历史	,	和

['haɪdʒiːn] [ʌv; əv] [fuːd] ,

hygiene	of	food	,
卫生	的	食物	,

关于食物的性质、历史和卫生，有很多极好的旁支提示。

[wɪtʃ] [ɑːr; ər][nɑːt]['ɔːf(ə)n] [faʊnd] [ɪn] [sʌtʃ] [bʊks] ;

which	are	not	often	found	in	such	books	;
哪个	是	不是	经常	成立	在	这样的	图书	;

这些内容在这类书籍中并不常见；

[ænd; ənd][ðə; ði]['indeksis][ɑːr; ər][ʌv; əv][ðə; ði] [kəm'pliːtɪst] [ænd; ənd][moʊst]['juːsf(ə)l][kaɪnd] .

and	the	Indexes	are	of	the	completest	and	most	useful	kind	.
和	这	索引	是	的	这	完整版	和	最多	有用	种类	.

索引是最完整、最有用的。

[wiː; wi][faɪnd] [ɑːr'selvz] [kwaɪt] [ɪnˌθuːzi'æstɪk] ['oʊvər][ðə; ði][wɜːrk] , [ænd; ənd] [fiːl] [laɪk] ['seɪɪŋ] [tuː; tə]

We	find	ourselves	quite	enthusiastic	over	the	work	,	and	feel	like	saying	to
我们	寻找	我们自己	相当	热情的	超过	这	工作	,	和	感觉	喜欢	说	到

[ðə; ði] [ə'kɑːmplɪʃt] ['ɔːθəres] ,

the	accomplished	authoress	,
这	完成	作者	,

我们对这部作品充满热情，很想对这位才华横溢的女作家说：

- ['meni] ['dɔtɜ-z] [hæv; həv] [dʌn] ['vɜːrtʃuəsli] , [bʌt; bət] [ðaʊ] [ɪk'sel; ek-] [ðem; ðəm][ɔːl] . -

'	Many	daughters	have	done	virtuously	,	but	thou	excellest	them	all	.	'
-	许多	女儿们	有	完毕	有德行	,	但	你	优秀	他们	全部	.	-

"贤良淑德的女儿很多，但你胜过她们所有人。"

" — [rev] .

"	—	Rev	.
"	—	牧师	.

——牧师

['draɪv, 'dɑ:ktɚ] . ['zæbrɪski] , [ɪn] ['krɪstʃən] [ɪn'teləʤənsər] .
Dr . **Zabriskie** , **in** **Christian** **Intelligencer** .
博士 . 扎布里斯基 , 在 基督教 情报员 .

Zabriskie 博士，《基督教情报员》。

“ [ə'mʌŋ] [ɔ:l][ðə; ði] [kʊk] - [bʊks] ,
“ **Among** **all** **the** **cook** **-** **books** **,**
“ 之中 全部 这 厨师 - 图书 ,

“在所有烹饪书籍中，

['mɪsɪz] . [di:] . [ə; eɪ] . ['lɪŋkənz] - ['bɔ:stən; 'bɑ:stən] [kʊk] - [bʊk] - [wɪl] ['sɜ:rt(ə)nli] [teɪk] [ɪts] [pleɪs] [æz; əz]
Mrs . **D** . **A** . **Lincoln's** **'** **Boston** **Cook** **-** **Book** **'** **will** **certainly** **take** **its** **place** **as**
太太 . D . 一个 . 林肯的 - 波士顿 厨师 - 书 - 将要 当然 拿 它是 地方 作为
[wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] ['veri] [best] .
one **of** **the** **very** **best** **.**
一 的 这 非常 最好的 .

林肯夫人所著的《波士顿食谱》必将成为最优秀的食谱之一。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['pʌblɪʃt] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒd] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] [kən'vi:niənt] [ænd; ənd] [ə'træktɪv] [fɔ:rm] ,
It **is** **published** **and** **arranged** **in** **a** **very** **convenient** **and** **attractive** **form** **,**
它 是 已发布 和 安排 在 一个 非常 方便的 和 吸引人的 形式 ,

它的出版和排版形式非常便捷且吸引人。

[ænd; ənd][ðə; ði] [staɪl] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['rɪt(ə)n] [hæz; həz][ə; eɪ]['sɜ:rt(ə)n] ['lɪtəreri] ['kwɑ:ləti] [wɪtʃ] [wɪl]
and **the** **style** **in** **which** **it** **is** **written** **has** **a** **certain** **literary** **quality** **which** **will**
和 这 风格 在 哪个 它 是 书面 有 一个 肯定 文学 质量 哪个 将要
[tempt] [ðoʊz] [hu:] [ɑ:r; ər][nɑ:t] ['ɪntrəstɪd] [ɪn]['resəpɪz][ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [tu:; tə] [pə'ru:z] [ɪts]['peɪdʒɪz] .
tempt **those** **who** **are** **not** **interested** **in** **recipes** **and** **cooking** **to** **peruse** **its** **pages** **.**
诱惑 那些 WHO 是 不是 感兴趣的 在 食谱 和 烹饪 到 仔细阅读 它是 页面 .

而且，它的写作风格具有一定的文学性，会吸引那些对食谱和烹饪不感兴趣的人翻阅它的内容。

[ðə; ði]['resəpɪz][ɑ:r; ər]['præktɪk(ə)l] ,
The **recipes** **are** **practical** **,**
这 食谱 是 实际的 ,

这些食谱很实用，

[ænd; ənd] [gɪv] [dʒʌst] [ðoʊz] [fækts] [wɪtʃ] [ɑ:r; ər]['dʒen(ə)rəli][ə'mɪtɪd; oʊ'mɪtɪd][frʌm; frəm] [bʊks] [ʌv; əv]
and **give** **just** **those** **facts** **which** **are** **generally** **omitted** **from** **books** **of**
和 给 只是 那些 事实 哪个 是 一般来说 省略 从 图书 的
[ðɪs] [sɔ:rt] ,
this **sort** **,**
这 种类 ,

并只提供这类书籍通常会省略的事实。

[tu:; tə][ðə; ði] [dɪs'kɜ:rɪdʒmənt] [ʌv; əv][ðə; ði] ['haʊski:pər] , [ænd; ənd] ['fri:kwəntli] [tu:; tə][ðə; ði]
to **the** **discouragement** **of** **the** **housekeeper** **,** **and** **frequently** **to** **the**
到 这 沮丧 的 这 管家 , 和 频繁地 到 这
[lə'mentəb(ə)l][dɪ'zæstər][ænd; ənd] ['feɪljər] [ʌv; əv][hɜ:r; hər][plænz] .
lamentable **disaster** **and** **failure** **of** **her** **plans** **.**
令人惋惜的 灾难 和 失败 的 她 计划 .

这令管家感到沮丧，也常常导致她的计划以令人遗憾的灾难和失败告终。

['mɪsɪz] . ['lɪŋkən] [hæz; həz][leɪd][ə; eɪ][lɑ:rdʒ] ['nʌmbər] [ʌv; əv]['pi:p(ə)l] ['ʌndər] [ˌɑ:blɪ'geɪʃn] ,
Mrs . **Lincoln** **has** **laid** **a** **large** **number** **of** **people** **under** **obligation** **,**
太太 . 林肯 有 铺设 一个 大的 数字 的 人们 在下面 义务 ,

林肯夫人让很多人背负了债务，

[ænd; ənd] [pʊts] ['ɪntu:] [hɜ:r; hər] [bʊk] [ə; eɪ] [lɑ:rdʒ] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['dʒen(ə)rəl] [ɪk'spɪriəns] [ɪn] [ðə; ði]

and	puts	into	her	book	a	large	amount	of	general	experience	in	the
和	放置	进入	她	书	一个	大的	数量	的	一般的	经验	在	这

['dɪfɪkəlt] [ænd; ənd] ['delɪkət] [ɑ:rt] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] .

difficult	and	delicate	art	of	cooking	.
难的	和	精美的	艺术	的	烹饪	.

并将她在烹饪这门既困难又精细的艺术方面的大量经验融入到她的书中。

[ðə; ði] [bʊk] [ɪz] ['ædmərəbli] [ə'reɪndʒd] ,

The	book	is	admirably	arranged	,
这	书	是	令人钦佩地	安排	,

这本书的编排非常出色。

[ænd; ənd] [ɪz] [sə'plaɪd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [moʊst] ['pɜ:rfɪkt] ['indeksis] [wi:; wi] [hæv; həv] ['evər] [si:n] [ɪn] ['eni]

and	is	supplied	with	the	most	perfect	indexes	we	have	ever	seen	in	any
和	是	供应	和	这	最多	完美的	索引	我们	有	曾经	已见	在	任何

[wɜ:rk] [ʌv; əv] [ðə; ði] [kaɪnd] ” — [ðə; ði] ['krɪstʃən] ['ju:niən] .

work	of	the	kind	”	—	The	Christian	Union	.
工作	的	这	种类	”	—	这	基督教	联盟	.

并附有我们见过的同类作品中最完美的索引”——基督教联盟。

“ ['mɪsɪz] . ['lɪŋkən] [hæz; həz] ['rɪt(ə)n] [ə; eɪ] [kʊk] - [bʊk] ; ['ri:əli] ['rɪt(ə)n] [wʌn] , [nɑ:t] [meɪd] ['mɪrli]

“	Mrs	.	Lincoln	has	written	a	cook	-	book	;	really	written	one	,	not	made	merely
“	太太	.	林肯	有	书面	一个	厨师	-	书	;	真的	书面	一	,	不是	制成	仅仅

[ə; eɪ] [ˌkɑ:mpɪ'leɪʃn] [ʌv; əv] [rɪ'si:ts, ri:'si:ts] ,

a	compilation	of	receipts	,
一个	汇编	的	收据	,

“林肯夫人写了一本烹饪书；是真正意义上的烹饪书，而不仅仅是食谱汇编。”

— [ðæt] [sɔ:rt] [ʌv; əv] [mə'kænɪk(ə)l] [wɜ:rk] ['eni] [wʌn] [kæn; kən] [du:] [hu:] [hæz; həz] ['peɪʃ(ə)ns] [ɪ'nʌf] [tu:; tə]

—	that	sort	of	mechanical	work	any	one	can	do	who	has	patience	enough	to
—	那	种类	的	机械的	工作	任何	一	能	做	WHO	有	耐心	足够的	到

[sɜ:rtʃ] [fɔ:r; fər] [ðə; ði] [ru:lz] ,

search	for	the	rules	,
搜索	为了	这	规则	,

——那种机械性的工作，只要有足够的耐心去寻找规则，任何人都能做。

[ænd; ənd] ['sɪstəm] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] .

and	system	enough	to	arrange	them	.
和	系统	足够的	到	安排	他们	.

以及足以安排它们的系统。

['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] [bʊk] [ɪz] ['rɪt(ə)n] [aʊt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ɪk'spɪriəns] [ʌv; əv] [laɪf] ,

Mrs	.	Lincoln's	book	is	written	out	of	the	experience	of	life	,
太太	.	林肯的	书	是	书面	出去	的	这	经验	的	生活	,

林肯夫人的书是根据她的生活经历写成的。

[bəuθ] [æz; əz] [ə; eɪ] ['haʊski:pər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['ti:tʃər] .

both	as	a	housekeeper	and	a	teacher	.
两个都	作为	一个	管家	和	一个	老师	.

既当过管家，也当过老师。

[hɜ:r; hər] [lɔ:ŋ] [ɪk'spɪriəns] [æz; əz] ['prɪnsəp(ə)l] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['bɔ:stən; 'bɑ:stən] ['kʊkɪŋ] - [sku:l] [hæz; həz]

Her	long	experience	as	principal	of	the	Boston	Cooking	-	School	has
她	长的	经验	作为	主要的	的	这	波士顿	烹饪	-	学校	有

[ɪneɪbld] [hɜ:r; hər] [tu:; tə] [faɪnd] [aʊt] [dʒʌst] [wʌt] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [ðæt] ['pi:p(ə)l] [moʊst] [wɑ:nt] [ænd; ənd] [ni:d]

enabled	her	to	find	out	just	what	it	is	that	people	most	want	and	need
已启用	她	到	寻找	出去	只是	什么	它	是	那	人们	最多	想	和	需要

[tu:; tə] [noʊ] .

to	know	.
到	知道	.

她在波士顿烹饪学校担任校长多年的经验，使她能够准确地了解人们最想知道和最需要知道的事情。

[aɪ][hæv; həv][noʊ][ˌhezɪ'teɪʃ(ə)n][ɪn] [ˌrekə'mend] ['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] [æz; əz][ðə; ði][best] [kʊk] - [bʊk] , [ɪn]

I	have	no	hesitation	in	recommending	Mrs	.	Lincoln's	as	the	best	cook	-	book	,	in
我	有	不	犹豫	在	推荐	太太	.	林肯的	作为	这	最好的	厨师	-	书	,	在

[ɔ:l][rɪ'spɛkts, ri:'spɛkts, rə'spɛks, ri:'spɛks] ,

all	respects	,
全部	尊重	,

我毫不犹豫地推荐林肯夫人的食谱，它在各方面都是最好的。

[ʌv; əv]['eni][aɪ][hæv; həv] [si:n] .

of	any	I	have	seen	.
的	任何	我	有	已见	.

我见过的所有同类产品中最好的。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ɪg'zæktli] ['fɪtɪd] [fɔ:r; fər][ju:z][æz; əz][ə; eɪ]['fæməli] [ə'θɔ:rəti] , [ɪn] [ðæt] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði][wɜ:rk] ,

It	is	exactly	fitted	for	use	as	a	family	authority	,	in	that	it	is	the	work	,
它	是	确切地	适配	为了	使用	作为	一个	家庭	权威	,	在	那	它	是	这	工作	,

它非常适合用作家庭权威，因为它是这项工作，

[nɑ:t][ʌv; əv][ə; eɪ] ['θɪəˌraɪzər] , [bʌt; bət][ʌv; əv][ə; eɪ] ['wʊmən] [hu:] [noʊz] [wʌt] [ʃi:; ʃi][ɪz] ['tɔ:kɪŋ] [ə'baʊt] .

not	of	a	theorizer	,	but	of	a	woman	who	knows	what	she	is	talking	about	.
不是	的	一个	理论家	,	但	的	一个	女士	WHO	知道	什么	她	是	说	关于	.

这不是理论家的言论，而是一位真正了解自己在说什么的女性的言论。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði] ['veri] ['kɑ:mən] - [sens] [ʌv; əv][ðə; ði] ['saɪəns] [ʌv; əv] ['kʊkəri] . ” — [iks'trækts][frʌm; frəm]

It	is	the	very	common	-	sense	of	the	science	of	cookery	.	”	—	Extracts	from
它	是	这	非常	常见的	-	感觉	的	这	科学	的	烹饪	.	”	—	提取物	从

['sæli] [dʒɔɪ]['waɪts, 'hwaɪts] ['letərz] [ɪn] [ˌfɪlə'delfɪr] [ænd; ənd]['pɔ:rtlənd]['pepərz] .

Sallie	Joy	White's	letters	in	Philadelphia	and	Portland	papers	.
萨莉	喜悦	怀特	信件	在	费城	和	波特兰	文件	.

这是烹饪科学的常识。”——摘自萨莉·乔伊·怀特在费城和波特兰报纸上的信件。

“ ['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] - ['bɔ:stən; 'bɑ:stən] [kʊk] - [bʊk] - [ɪz][ə; eɪ] [ˌkærəktə'rɪstɪkli] [ə'merɪkən] , [nɑ:t]

“	Mrs	.	Lincoln's	'	Boston	Cook	-	Book	'	is	a	characteristically	American	,	not
“	太太	.	林肯的	-	波士顿	厨师	-	书	-	是	一个	典型地	美国人	,	不是

[tu:; tə][seɪ] ['jæŋki] , [prə'dʌkʃn] .

to	say	Yankee	,	production	.
到	说	扬基	,	生产	.

“林肯夫人的《波士顿食谱》是一部典型的美国作品，甚至可以说是典型的美国佬作品。”

['bɔ:stən; 'bɑ:stən] [prə'dʌkʃənz] [ɑ:r; ər] ['nʌθɪŋ] [ɪf] [nɑ:t] [prə'faʊnd] , [ænd; ənd]['i:v(ə)n] [ðɪs] ['kʊkəri]

Boston	productions	are	nothing	if	not	profound	,	and	even	this	cookery
波士顿	作品	是	没有什么	如果	不是	深刻的	,	和	甚至	这	烹饪

['mænjuəl][mʌst; məst][bɪ'gɪn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˌdefɪ'nɪʃn] ,

manual	must	begin	with	a	definition	,
手动的	必须	开始	和	一个	定义	,

波士顿的作品向来深刻，就连这本烹饪手册也必须以定义作为开篇。

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [fɪ'lɑ:lədʒi] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['kʌlɪneri] ['kemɪstri] [ʌv; əv] [hi:t] , [koʊld] , ['wɔ:tər] , [er] ,

a	pinch	of	philology	,	and	the	culinary	chemistry	of	heat	,	cold	,	water	,	air	,
一个	捏	的	语言学	,	和	这	烹饪	化学	的	热	,	寒冷的	,	水	,	空气	,

[ænd; ənd] ['draɪɪŋ] . . . .

and	drying	.	.	.	.
和	烘干	.	.	.	.

少许语言学知识，以及烹饪中关于热、冷、水、空气和干燥的化学原理.....

[bʌt; bət][ə; eɪ] [tʌtʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] [blu:] - ['stɑ:kɪŋ] [hæz; həz]['nevər] [bɪn] ['hɑ:rmf(ə)l][tu:; tə] ['kʊkəri] .

But	a	touch	of	the	blue	-	stocking	has	never	been	harmful	to	cookery	.
但	一个	触碰	的	这	蓝色的	-	袜	有	绝不	到过	有害	到	烹饪	.

但略带一点书卷气对烹饪从来都不是有害的。

[ðɪs] [bʊk] [ɪz][æz; əz][deft][æz; əz][ˌaɪ'tiː][ɪz][ˌfʌndə'ment(ə)l] .

This	book	is	as	deft	as	it	is	fundamental	.
这	书	是	作为	麻利	作为	它	是	基本的	.

这本书既精辟又基础深刻。

[ˌaɪ'tiː][ɪz][soʊ] ['pɜːrfɪktli] [ænd; ənd] ['dʒenərəsli] [ʌp][tuː; tə] ['evriθɪŋ] ['kʌlɪneri] ,

It	is	so	perfectly	and	generously	up	to	everything	culinary	,
它	是	所以	完美	和	慷慨地	向上	到	一切	烹饪	,

它完美而慷慨地满足了所有烹饪方面的需求，

[ðæt] [ˌaɪ 'tiː]['kænɑːt] [help] ['spɪlɪŋ] ['oʊvər][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ɪntuː]['saɪənsəz, 'saɪənsɪz][ænd; ənd] [fə'lɑːsəfi] .

that	it	cannot	help	spilling	over	a	little	into	sciences	and	philosophy	.
那	它	不能	帮助	溢出	超过	一个	小的	进入	科学	和	哲学	.

它不可避免地会稍微影响到科学和哲学领域。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] ['trɪmɪst] , [best] [ə'reɪndʒd] , [best] ['ɪləstreɪtɪd] , [moʊst][ɪn'telɪdʒəb(ə)l] , ['mænjuəl][ʌv; əv]

It	is	the	trimmest	,	best	arranged	,	best	illustrated	,	most	intelligible	,	manual	of
它	是	这	最苗条	,	最好的	安排	,	最好的	插图	,	最多	可理解的	,	手动的	的

['kʊkəri] [æz; əz][ə; eɪ] [haɪ] [ɑːrt] ,

cookery	as	a	high	art	,
烹饪	作为	一个	高的	艺术	,

它是最精炼、编排最合理、插图最精美、最易懂的烹饪艺术手册。

[ænd; ənd][æz; əz][æn; ən][ˌiːkə'nɑːmɪk][ɑːrt] , [ðæt] [hæz; həz] [ə'pɪrd] . ” — [ˌɪndɪ'pendənt] .

and	as	an	economic	art	,	that	has	appeared	.	”	—	Independent	.
和	作为	一个	经济的	艺术	,	那	有	出现	.	”	—	独立的	.

而作为一种经济艺术，它已经出现了。”——《独立报》。

“ [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] ['pleʒər] [tuː; tə][biː; bi]['eɪb(ə)l][tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ][mæn][ɔːr][ə; eɪ] [bʊk] [ˌʌn'kwɑːlɪfaɪd] [preɪz]

“	It	is	a	pleasure	to	be	able	to	give	a	man	or	a	book	unqualified	praise
“	它	是	一个	乐趣	到	是	有能力的	到	给	一个	男人	或者	一个	书	不合格的	称赞

.

:

.

“能够给予一个人或一本书毫无保留的赞扬，是一件令人愉快的事情。”

[wiː; wi][hæv; həv][noʊ] [fɪr] [ɪn] ['seɪɪŋ] [ðæt] ['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] [wɜːrk][ɪz][ðə; ði][best][ænd; ənd][moʊst]

We	have	no	fear	in	saying	that	Mrs	.	Lincoln's	work	is	the	best	and	most
我们	有	不	害怕	在	说	那	太太	.	林肯的	工作	是	这	最好的	和	最多

['præktɪk(ə)l] [kʊk] - [bʊk] [ʌv; əv][ɪts][kaɪnd] [ðæt] [hæz; həz]['evər] [ə'pɪrd] .

practical	cook	-	book	of	its	kind	that	has	ever	appeared	.
实际的	厨师	-	书	的	它是	种类	那	有	曾经	出现	.

我们毫不夸张地说，林肯夫人的这部作品是迄今为止同类书籍中最好、最实用的一本。

[ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɑːt] ['emənеɪt] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ʃef] [ʌv; əv][sʌm; səm] ['kwiːnz] [ɔːr]['noʊbəlmənz] [kwɪ'ziːn] ,

It	does	not	emanate	from	the	chef	of	some	queen's	or	nobleman's	cuisine	,
它	做	不是	发出	从	这	厨师	的	一些	女王的	或者	贵族的	美食	,

它并非出自某位女王或贵族御厨之手，

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] [telz] [ɪn][ðə; ði][moʊst]['sɪmp(ə)l][ænd; ənd]['præktɪk(ə)l][ænd; ənd][ɪg'zækt] [weɪ] [ðoʊz] ['lɪt(ə)l]

but	it	tells	in	the	most	simple	and	practical	and	exact	way	those	little
但	它	讲述	在	这	最多	简单的	和	实际的	和	精确的	方式	那些	小的

[θɪŋz] [wɪtʃ] ['wɪmɪn] [ɔːt] [tuː; tə] [noʊ] ,

things	which	women	ought	to	know	,
事物	哪个	女性	应该	到	知道	,

但它以最简单、实用和准确的方式讲述了女性应该知道的那些小事。

[bʌt; bət][hæv; həv]['dʒen(ə)rəli][tuː; tə] [lɜːrn] [baɪ][sæd] [ɪk'spɪriəns] .

but	have	generally	to	learn	by	sad	experience	.
但	有	一般来说	到	学习	经过	伤心	经验	.

但通常只能通过痛苦的经历来吸取教训。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [bʊk] [wɪtʃ] [ɔːt] [tuː; tə][biː; bi][ɪn] ['evri] ['haʊshoʊld] . ” — [ˌfɪlə'delfɪr]

It	is	a	book	which	ought	to	be	in	every	household	.	”	—	Philadelphia
它	是	一个	书	哪个	应该	到	是	在	每一个	家庭	.	”	一	费城

这是一本每个家庭都应该拥有的书。——《费城故事》

[pres] .

Press	.
按	.

按。

“ [ðə; ði] - ['bɔːstən; 'bɑːstən] [kʊk] - [bʊk] - [hæz; həz][ə; eɪ]['speʃ(ə)l] [ˌrekəmen'deɪʃ(ə)n] .

“	The	'	Boston	Cook	-	Book	'	has	a	special	recommendation	.
“	这	-	波士顿	厨师	-	书	-	有	一个	特别的	推荐	.

《波士顿食谱》有一项特别推荐。

[ðə; ði] ['ɔːθər] , ['mɪsɪz] . ['lɪŋkən] , [wʌz; wəz] ['ɜːrli] [treɪnd] [tuː; tə][ə; eɪ] [lʌv] [fɔːr; fər][ɔːl] ['haʊshoʊld]

The	author	,	Mrs	.	Lincoln	,	was	early	trained	to	a	love	for	all	household
这	作者	,	太太	.	林肯	,	曾是	早期的	受过训练	到	一个	爱	为了	全部	家庭

[wɜːrk] .

work	.
工作	.

作者林肯夫人从小就被培养出热爱所有家务劳动的天性。

[ðæt] ['preʃəs] [ɪk'spɪrɪəns] [ɪz][ə; eɪ] [θɪŋ] [fɔːr; fər] [wɪtʃ] [ə; eɪ] ['kʊkɪŋ] - [skuːl] [ɪz][noʊ] ['mænər]

That	precious	experience	is	a	thing	for	which	a	cooking	-	school	is	no	manner
那	宝贵的	经验	是	一个	事物	为了	哪个	一个	烹饪	-	学校	是	不	方式

[ʌv; əv] ['sʌbstɪtuːt] ,

of	substitute	,
的	代替	,

这种宝贵的经验是任何烹饪学校都无法替代的。

[waɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][dʒʌst][ðə; ði] [θɪŋ] [fɔːr; fər] [prə'feʃən(ə)l] ['treɪnɪŋ] [tuː; tə] [bɪld] [ə'pɑːn] , ['waɪd(ə)n] ,

while	it	is	just	the	thing	for	professional	training	to	build	upon	,	widen	,
尽管	它	是	只是	这	事物	为了	专业的	训练	到	建造	之上	,	扩大	,

[ænd; ənd] [kə'rekt] .

and	correct	.
和	正确的	.

而这正是专业培训用来巩固、拓展和纠正知识的理想之选。

['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] [bʊk] [ɪz]['præktɪk(ə)l] , [ænd; ənd] [ðoʊ] [ðer; ðər][ɪz] [mʌtʃ] [ʌv; əv] ['θiːəri] ,

Mrs	.	Lincoln's	book	is	practical	,	and	though	there	is	much	of	theory	,
太太	.	林肯的	书	是	实际的	,	和	尽管	那里	是	很多	的	理论	,

林肯夫人的书很实用，虽然也包含很多理论内容，

[ˌaɪ 'tiː] ['gɪvz] [pruːf] [ʌv; əv] ['biːɪŋ] [beɪst] [les] [ə'pɑːn] ['θiːəri] [ænd; ənd] [mʌtʃ] [ə'pɑːn] [ɪk'sperɪmənt] .

it	gives	proof	of	being	based	less	upon	theory	and	much	upon	experiment	.
它	给予	证明	的	存在	基于	较少的	之上	理论	和	很多	之上	实验	.

这证明该研究较少依赖理论，更多依赖实验。

[ðə; ði] [bʊk] [ɪz] ['hænsəmli] ['gɑːtn] [ʌp] ,

The	book	is	handsomely	gotten	up	,
这	书	是	英俊地	获得	向上	,

这本书装帧精美。

[ænd; ənd] [wɪl] [er] [lɔːŋ] [ə'test] [ɪts] ['juːsflnəs] [ɪn] ['betər] [fuːd] ['betər] [prɪ'perd] , [ænd; ənd]

and	will	ere	long	attest	its	usefulness	in	better	food	better	prepared	,	and
和	将要	埃雷	长的	证明	它是	用处	在	更好的	食物	更好的	准备	,	和

['ðerfɔːr] ['betər] [daɪ'dʒestid] ,

therefore	better	digested	,
所以	更好的	消化	,

不久之后，人们就会证明它在改善食物品质、提高食物烹饪水平、从而促进消化方面的益处。

[ɪn] ['meni] ['hoʊmz] .
in many homes .
在 许多 房屋 .

在许多家庭中。

" — ['li:dər] .
" — Leader .
" — 领导者 .

"-领导者。

" [ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði] [ɪm'bɑ:dimənt] [ʌv; əv][ðə; ði]['æktʃuəl] [ɪk'spɪriəns] [ænd; ənd][ˌɑ:bzər'veɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ə; eɪ]
" It is the embodiment of the actual experience and observation of a
" 它 是 这 实施例 的 这 实际的 经验 和 观察 的 一个
['wʊmən] [hu:] [hæz; həz] ['lɜ:rnɪd] [ænd; ənd] [ɪm'plɔɪd] [su:'pɪriər] [də'mestɪk] ['meθədz] .
woman who has learned and employed superior domestic methods .
女士 WHO 有 学习 和 受雇 优越的 国内的 方法 .

"这是对一位学习并运用了高级家政方法的女性的实际经验和观察的体现。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði] ['aʊtkʌm] [ʌv; əv]['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] [ˌkɑ:nʃi'enʃəs] [ænd; ənd] [sək'sesf(ə)l] ['leibəz] [fɔ:r; fər]
It is the outcome of Mrs . Lincoln's conscientious and successful labors for
它 是 这 结果 的 太太 . 林肯的 尽责的 和 成功的 劳动 为了
[ðə; ði] [dɪ'veləpmənt] [ʌv; əv]['præktɪk(ə)l] ['kʊkɪŋ] .
the development of practical cooking .
这 发展 的 实际的 烹饪 .

这是林肯夫人为发展实用烹饪而辛勤努力的成果。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [ˌrekə'mendɪd] [fɔ:r; fər][ɪts] ['ju:sflnəs] [ɪn] [pɔɪnt] [ʌv; əv][rɪ'si:ts, ri:'si:ts][ʌv; əv]
It is to be recommended for its usefulness in point of receipts of
它 是 到 是 受到推崇的 为了 它是 用处 在 观点 的 收据 的
['mɑ:dərət] [kɔ:st][ænd; ənd]['kwɑ:ntəti] ,
moderate cost and quantity ,
缓和 成本 和 数量 ,

鉴于其在收割成本和数量适中方面的实用性，值得推荐。

[ɪn][ɪts][və'raɪəti] , [ɪts] [ˌkɑ:mprɪ'hensɪvnəs] , [ænd; ənd][fɔ:r; fər][ðə; ði] ['eksələns] [ʌv; əv][ɪts]
in its variety , its comprehensiveness , and for the excellence of its
在 它是 种类 , 它是 全面性 , 和 为了 这 卓越 的 它是
[ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l][fɔ:rm] . " — ['bɔ:stən; 'bɑ:stən]
typographical form . " — Boston
印刷 形式 . " — 波士顿

"其内容丰富多样，包罗万象，排版精美绝伦。"——波士顿

['trænskrɪpt] .
Transcript .
文字稿 .

文字稿。

" [ðə; ði] [ɪn'strʌkʃ(ə)n] ['gɪv(ə)n][baɪ]['mɪsɪz] . ['lɪŋkən] [æt; ət][ðə; ði]['bɔ:stən; 'bɑ:stən] ['kʊkɪŋ] - [sku:l] [ɪz]
" The instruction given by Mrs . Lincoln at the Boston Cooking - School is
" 这 操作说明 给定 经过 太太 . 林肯 在 这 波士顿 烹饪 - 学校 是
[soʊ] ['waɪdli] [ænd; ənd]['feivərəbli] [noʊn] [fɔ:r; fər][ɪts] ['θɜ:roʊnəs] [ænd; ənd] [ə'tenʃ(ə)n] [tu:; tə]
so widely and favorably known for its thoroughness and attention to
所以 广泛 和 有利 已知 为了 它是 彻底性 和 注意力 到
[ˌsaɪən'tɪfɪk][ænd; ənd][ˌi:kə'nɑ:mɪk(ə)l]['prɪnsəp(ə)lz] ,
scientific and economical principles ,
科学 和 经济 原则 ,

"林肯夫人于波士顿烹饪学校所教授的课程因其严谨细致、注重科学和经济原则而广受赞誉。"

[ðæt] [ə; eɪ] [kʊk] - [bʊk] [im'bɔdiŋ] [ðiːz] [aɪ'diːəz][ænd; ənd]['prɪnsəp(ə)lz] [wɪl] [biː; bi] [kən'sɪdərd] [ə; eɪ]

that	a	cook	-	book	embodying	these	ideas	and	principles	will	be	considered	a
那	一个	厨师	-	书	体现	这些	想法	和	原则	将要	是	经过考虑的	一个

[greɪt] [geɪn][tuː; tə][ðə; ði] ['haʊskiːpɪŋ] [dɪ'pɑːrtmənt] .

great	gain	to	the	housekeeping	department	.
伟大的	获得	到	这	家政	部门	.

一本体现这些理念和原则的烹饪书，对于客房部来说将是一笔巨大的财富。

[ɪn] [ker] [ænd; ənd] ['eksələns] , [hɜːr; hər] [bʊk] ['ɪləstreɪts] [ðə; ði]['mɑːdərn][æd'væns][ɪn][hoʊm] ['kʊkɪŋ]

In	care	and	excellence	,	her	book	illustrates	the	modern	advance	in	home	cooking
在	关心	和	卓越	,	她	书	图示	这	现代的	进步	在	家	烹饪

. ” — ['bɔːstən; 'bɑːstən]

.	”	—	Boston
.	”	一	波士顿

她的书以其细致入微的关怀和精湛的技艺，展现了现代家庭烹饪的进步。——波士顿

['dʒɜːrn(ə)l] .

Journal	.
杂志	.

杂志。

“ [ðə; ði] [bʊk] [niːdz] [noʊ] ['ʌðər] ['reɪsɑːn] - [ðæn; ðən][ɪts] [oʊn] ['eksələns] .

“	The	book	needs	no	other	raison	d'être	than	its	own	excellence	.
“	这	书	需求	不	其他	理性	-	比	它是	自己的	卓越	.

“这本书存在的理由只有一个，那就是它自身的卓越性。”

['evri] ['haʊskiːpər] [ɪn][ðə; ði][lænd] [wʊd] [biː; bi] ['fɔːrtʃənət] [tuː; tə][hæv; həv][ə'pɑːn][hɜːr; hər] [ʃelf] [ə; eɪ]

Every	housekeeper	in	the	land	would	be	fortunate	to	have	upon	her	shelf	a
每一个	管家	在	这	土地	会	是	幸运	到	有	之上	她	架子	一个

['kɑːpi][ʌv; əv]['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] [wɜːrk] . ” — ['bɔːstən; 'bɑːstən]

copy	of	Mrs	.	Lincoln's	work	.	”	—	Boston
复制	的	太太	.	林肯的	工作	.	”	—	波士顿

全国每一位家庭主妇都会庆幸自己的书架上能摆放一本林肯夫人的著作。——波士顿

['kəriər] .

Courier	.
导游	.

导游。

“ ['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] [bʊk] [kən'teɪnz] [ɪn][wʌn]['vɑːljəm] [wʌt] [moʊst] ['ʌðər] [kʊk] - [bʊks] [kən'teɪn][ɪn]

“	Mrs	.	Lincoln's	book	contains	in	one	volume	what	most	other	cook	-	books	contain	in
“	太太	.	林肯的	书	包含	在	一	体积	什么	最多	其他	厨师	-	图书	包含	在

[θriː] ;

three	;
三	;

“林肯夫人的食谱书一卷所包含的内容，相当于其他大多数食谱书三卷的内容；

[ænd; ənd][ɪts][də'rekʃ(ə)nz][ɑːr; ər]['ɔːlweɪz] [tɜːrs] [ænd; ənd][tuː; tə][ðə; ði] [pɔɪnt] .

and	its	directions	are	always	terse	and	to	the	point	.
和	它是	方向	是	总是	简洁	和	到	这	观点	.

它的指示总是简洁明了，直击要点。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] ['θɜːrəli] ['præktɪk(ə)l] [bʊk] ,

It	is	a	thoroughly	practical	book	,
它	是	一个	彻底	实际的	书	,

这是一本非常实用的书，

[ænd; ənd] ['tiːtʃɪz] [ˌjuː 'es][ɔːl] [haʊ] [tuː; tə][lɪv; laɪv] [wel] [ænd; ənd] ['waɪzli] ['evri] [deɪ] [ɪn][ðə; ði] [jɪr] .

and	teaches	us	all	how	to	live	well	and	wisely	every	day	in	the	year	.
和	教导	我们	全部	如何	到	居住	出色地	和	明智地	每一个	天	在	这	年	.

它教导我们一年中的每一天如何过上美好而明智的生活。

” — [ðə; ði] ['biːkən] .
” — The Beacon .
” — 这 灯塔 .

——《灯塔报》

“ [ðə; ði][moʊst]['væljuəb(ə)l] ['fiːtʃər] [ʌv; əv]['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] [kʊk] - [bʊk] [ɪz] , [wɪ'ðaʊt] [daʊt] ,
“ The most valuable feature of Mrs . Lincoln's Cook - Book is , without doubt ,
“ 这 最多 有价值的 特征 的 太太 . 林肯的 厨师 - 书 是 , 没有 怀疑 ,

“林肯夫人食谱最有价值的特点无疑是……”

[ðə; ði][ˌæplɪ'keɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ˌsaɪən'tɪfɪk] ['nɑːlɪdʒ] [tuː; tə][ðə; ði] ['kʌlɪneri] [ɑːrt] .
the application of scientific knowledge to the culinary art .
这 应用 的 科学 知识 到 这 烹饪 艺术 .

将科学知识应用于烹饪艺术。

['mɪsɪz] . ['lɪŋkən] [hæz; həz][ðə; ði][gɪft][ʌv; əv] ['tiːtʃɪŋ] ,
Mrs . Lincoln has the gift of teaching ,
太太 . 林肯 有 这 礼物 的 教学 ,

林肯夫人有教学天赋。

[ænd; ənd][ɪts][juːz][ɪn] [ðɪs] [kə'nekʃ(ə)n] [ɪz] ['wɜːrði] [ʌv; əv][ðə; ði] ['wɔrməst] [ˌkɑːmen'deɪʃn] .
and its use in this connection is worthy of the warmest commendation .
和 它是 使用 在 这 联系 是 值得 的 这 最温暖 表彰 .

它在这方面的运用值得最热烈的赞扬。

[ʃiː; ʃi][hæz; həz] [meɪd] [ðə; ði] ['nesəseri] [ˌeksplə'neɪʃənz][ɪn][ə; eɪ] ['veri] ['luːsɪd][ænd; ənd] [sək'sɪŋkt] ['mænər] .
She has made the necessary explanations in a very lucid and succinct manner .
她 有 制成 这 必要的 解释 在 一个 非常 清醒的 和 简洁 方式 .

她以非常清晰简洁的方式做出了必要的解释。

[tuː; tə][ðə; ði]['θaʊzəndz, 'θaʊzənz][ʌv; əv][ɪn'telɪdʒənt] ['haʊskiːpər] [huː] ['rekəgnaɪz] [ðə; ði] [ɪm'pɔːrt(ə)ns]
To the thousands of intelligent housekeepers who recognize the importance
到 这 数千 的 聪明的 管家 WHO 认出 这 重要性
[ʌv; əv][ðə; ði][ɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] ,
of the art of the kitchen ,
的 这 艺术 的 这 厨房 ,

致成千上万懂得烹饪艺术重要性的聪明家庭主妇们:

[ðɪs] [bʊk] [wɪl] [biː; bi][ə; eɪ] [buːn] .
this book will be a boon .
这 书 将要 是 一个 恩惠 .

这本书将会是一份宝贵的礼物。

” — [ɪ'klektɪk] .
” — Eclectic .
” — 兼收并蓄的 .

——兼收并蓄。

“ [ðə; ði] [bʊk] , [ɔːl'ðoʊ] [æt; ət][fɜːrst] [saɪt] [ˌaɪ 'tiː] [siːmz] [noʊ]['lɑːrdʒər][ðæn; ðən] ['ʌðər] [kʊk] - [bʊks]
“ The book , although at first sight it seems no larger than other cook - books
“ 这 书 , 虽然 在 第一的 视线 它 似乎 不 更大的 比 其他 厨师 - 图书
,
,
,

“这本书虽然乍一看似乎并不比其他烹饪书大，

[hæz; həz]['oʊvər][faɪv] ['hʌndrəd] ['peɪdʒɪz] , [ænd; ənd] [teɪks] [ʌp][ðə; ði] ['mɪnɪtɪst] ['diːteɪlz][ʌv; əv]
has over five hundred pages , and takes up the minutest details of
有 超过 五 百 页面 , 和 需要 向上 这 最分钟 细节 的
['haʊskiːpɪŋ] .
housekeeping .
家政 .

这本书有五百多页，甚至连家务琐事都面面俱到。

['hævɪŋ] [ɪg'zæmɪnd] [ɔ:l] [ðə; ði] ['stændərd] [kʊk] - [bʊks] [naʊ] [ɪn] [ðə; ði] ['mɑ:rkɪt] , [ðɪs] [si:mz] [su:'pɪriər]
Having examined all the standard cook - books now in the market , this seems superior
拥有 检查 全部 这 标准 厨师 - 图书 现在 在 这 市场 , 这 似乎 优越的
[tu:; tə] [ɔ:l] .
to all .
到 全部 .

看过市面上所有标准食谱后，我觉得这本最好。

[ðer; ðər] [ɪz] [soʊ] [mʌtʃ] [ɪn] [ðɪs] [ðæt] [ɪz] [nɑ:t] [faʊnd] [ɪn] ['ʌðər] [kʊk] - [bʊks] ,
There is so much in this that is not found in other cook - books ,
那里 是 所以 很多 在 这 那 是 不是 成立 在 其他 厨师 - 图书 ,

这本书里有很多其他烹饪书中没有的内容。

[ðæt] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] ['i:kwəl] [tu:; tə] [ə; eɪ] [smɔ:l] ['laɪbreri] [ɪn] [ɪt'self] . ” — [iks'trækts] [frʌm; frəm] ['ʌnə] ['bæroʊz]
that it is equal to a small library in itself . ” — Extracts from Anna Barrow's
那 它 是 平等的 到 一个 小的 图书馆 在 本身 . ” — 提取物 从 安娜 巴罗的
['letərz] [ɪn] ['ɑ:ksfərd] [ænd; ənd] ['pɔ:rtlənd] ['pepərz] .
letters in Oxford and Portland papers .
信件 在 牛津 和 波特兰 文件 .

它本身就相当于一座小型图书馆。”——摘自安娜·巴罗在牛津和波特兰的信件。

“ [wi:; wi] [hæv; həv] [æt; ət] [læst] [frʌm; frəm] ['bɔ:stən; 'bɑ:stən] ['sʌmθɪŋ] ['betər] [ðæn; ðən] [ðə; ði]
“ We have at last from Boston something better than the
“ 我们 有 在 最后的 从 波士顿 某物 更好的 比 这
[ˌemə'səuniən] [fə'lɑ:səfi] [ɔ:r] [ðə; ði] ['lɜ:rnɪŋ] [ʌv; əv] ['hɑ:rvərd] ,
Emersonian philosophy or the learning of Harvard ,
爱默生式 哲学 或者 这 学习 的 哈佛大学 ,

“我们终于从波士顿得到了比爱默生哲学或哈佛学派更好的东西。”

— ['sʌmθɪŋ] [ðæt] [wɪl] [kən'trɪbju:t] [mɔ:r] [tu:; tə] ['hju:mən] [helθ] , [ænd; ənd] ['kɑ:nsɪkwentli] [tu:; tə]
— something that will contribute more to human health , and consequently to
— 某物 那 将要 贡献 更多的 到 人类 健康 , 和 最后 到
['hju:mən] ['hæpinəs] ;
human happiness ;
人类 幸福 ;

—对人类健康更有益，从而对人类幸福更有益的事物；

[ænd; ənd] [ðæt] [ɪz] , [ə; eɪ] [gʊd] , ['præktɪk(ə)l] [kʊk] - [bʊk] , [wɪð; wɪθ] [ˌilə'streiʃəns] . . . .
and that is , a good , practical cook - book , with illustrations . . . .
和 那 是 , 一个 好的 , 实际的 厨师 - 书 , 和 插图 . . . .

这是一本实用性强、配有插图的优秀食谱……

[wi:; wi] [kə'mend] ['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] ['vɑ:ljəm] ['hɑ:rtɪli] , [ænd; ənd] [wɪʃ] [ˌaɪ 'ti:] [maɪt] [meɪk] [ə; eɪ] [pɑ:rt]
We commend Mrs . Lincoln's volume heartily , and wish it might make a part
我们 表彰 太太 . 林肯的 体积 衷心地 , 和 希望 它 可能 制作 一个 部分
[ʌv; əv] ['evri] ['braɪdl] ['aʊtfɪt] .
of every bridal outfit .
的 每一个 新娘 全套服装 .

我们衷心推荐林肯夫人的著作，并希望它能成为每位新娘礼服的一部分。

” — [ðə; ði] ['tʃɜ:rtʃmən] .
” — The Churchman .
” — 这 牧师 .

——《教会人士》

“ [fɔ:r; fər] [pleɪn] , ['præktɪk(ə)l] , [ænd; ənd] [æt; ət] [ðə; ði] [seɪm] [taɪm] [ˌsaɪən'tɪfɪk] ['tri:tmənt] [ʌv; əv] [ə; eɪ]
“ For plain , practical , and at the same time scientific treatment of a
“ 为了 清楚的 , 实际的 , 和 在 这 相同的 时间 科学 治疗 的 一个
['dɪfɪkəlt] ['sʌbdʒekt] ,
difficult subject ,
难的 主题 ,

“以简明、实用且同时科学的方式处理一个复杂的主题，

[kə'mend] [ˌjuː 'es][tuː; tə]['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] - ['bɔːstən; 'bɑːstən] [kʊk] - [bʊk] .

commend	us	to	Mrs	.	Lincoln's	'	Boston	Cook	-	Book	.
表彰	我们	到	太太	.	林肯的	-	波士顿	厨师	-	书	.

请向我们推荐林肯夫人的《波士顿食谱》。

- [noʊ] ['betər] [bʊk] [hæz; həz] [ə'pɪrd] [tuː; tə] [kiːp] [peɪs] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['hoʊlsəm] [æd'væns] [ʌv; əv]

'	No	better	book	has	appeared	to	keep	pace	with	the	wholesome	advance	of
-	不	更好的	书	有	出现	到	保持	步伐	和	这	健康	进步	的

['kʌlɪneri] [ɑːrt] ,

culinary	art	,
烹饪	艺术	,

“至今还没有哪本书能比它更好地跟上烹饪艺术的健康发展步伐。”

[æz; əz] ['præktɪst] [ɪn][ðə; ði] ['kɑːmən] - [sens] ['kʊkɪŋ] - [skuːl] . ” — [tə'liːdoʊ] .

as	practiced	in	the	common	-	sense	cooking	-	school	.	”	—	Toledo	.
作为	练习	在	这	常见的	-	感觉	烹饪	-	学校	.	”	—	托莱多	.

正如常识烹饪学校所实践的那样。”——托莱多。

“ [ˌaɪ 'tiː] [kəm'bainz] [wət'evər] [ɪz][best][ɪn] [ðoʊz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [gɔːn] [bɪ'fɔːr] ,

“	It	combines	whatever	is	best	in	those	which	have	gone	before	,
“	它	组合	任何	是	最好的	在	那些	哪个	有	已消失	前	,

它融合了前人所有作品的优点，

[wɪð; wɪθ] [ɪmp'ruːvmənts] [ænd; ənd] [rɪ'faɪnmənts] [pɪ'kjuːliər][tuː; tə][ɪt'self] .

with	improvements	and	refinements	peculiar	to	itself	.
和	改进	和	改进	奇特	到	本身	.

并进行了自身特有的改进和完善。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][soʊ] [kəm'pliːt] [ænd; ənd]['ædmərəb(ə)l][ɪn][ɪts] ['veriəs] [dɪ'pɑːtmənts] , [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [siːmz] [tuː; tə]

It	is	so	complete	and	admirable	in	its	various	departments	,	that	it	seems	to
它	是	所以	完全的	和	令人钦佩的	在	它是各种各样的		部门	,	那	它	似乎	到

[fɪl] ['evri] [rɪ'kwaɪərmənt] .

fill	every	requirement	.
充满	每一个	要求	.

它各个方面都非常完善和出色，似乎能够满足所有需求。

[haʊ] [suːn] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['raɪvəld] [ɔːr] [ˌsjuːpə'siːdid] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ʌn'seɪf] [tuː; tə] [prɪ'dɪkt] ;

How	soon	it	will	be	rivalled	or	superseded	it	is	unsafe	to	predict	;
如何	很快	它	将要	是	竞争对手	或者	被取代	它	是	不安全	到	预测	;

它何时会被超越或取代，现在预测还为时过早；

[bʌt; bət][fɔːr; fər][ðə; ði]['prez(ə)nt][wiː; wi] [meɪ] [kə'mend] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz][ɪn] ['evri] [rɪ'spekt] [ˌʌnsər'pæst] .

but	for	the	present	we	may	commend	it	as	in	every	respect	unsurpassed	.
但	为了	这	展示	我们	可能	表彰	它	作为	在	每一个	尊重	无与伦比	.

但就目前而言，我们可以称赞它在各个方面都无可匹敌。

” — [ðə; ði]['daɪəl] .

”	—	The	Dial	.
”	—	这	拨号	.

——《拨号》

“ [ðə; ði] ['vɑːljəm] [ɪz][ə; eɪ]['kɑːmpaʊnd][ʌv; əv][ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n][ɑːn] ['evri] ['haʊshoʊld] ['mætər] ; [wel]

“	The	volume	is	a	compound	of	information	on	every	household	matter	;	well
“	这	体积	是	一个	化合物	的	信息	在	每一个	家庭	事情	;	出色地

[ə'reɪndʒd] ,

arranged	,
安排	,

“本书内容涵盖了家庭生活的方方面面，编排有序，

['klɪrli] ['rɪt(ə)n] , [ænd; ənd] [ə'træktɪvli] [meɪd] [ʌp] .

clearly	written	,	and	attractively	made	up	.
清楚地	书面	,	和	吸引人	制成	向上	.

文笔清晰流畅，构思巧妙。

[ʌv; əv][ðə; ði] ['meni] ['væljuəb(ə)l] [kʊk] - [bʊks] , [nɑ:t][wʌn] ['betər] [dɪ'zɜ:rvz] [ə; eɪ] [pleɪs] ,
Of **the** **many** **valuable** **cook** **-** **books** **,** **not** **one** **better** **deserves** **a** **place** **,**
的 这 许多 有价值的 厨师 - 图书 , 不是 一 更好的 值得 一个 地方 ,

在众多优秀的烹饪书籍中，没有哪一本比它更值得一提。

[ɔ:r][ɪz] [mɔ:r] ['laɪkli] [tu:; tə] [sɪ'kjʊr] [ænd; ənd][hoʊld][ˌaɪ 'ti:] . ” — ['helən]
or **is** **more** **likely** **to** **secure** **and** **hold** **it** **.** **”** **—** **Helen**
或者 是 更多的 可能 到 安全的 和 抓住 它 . ” — 海伦

或者更有可能确保并保有它。”——海伦

['kæmbl] .
Campbell **.**
坎贝尔 .

坎贝尔。

“ [ðə; ði] [pə'zeʃn] [ʌv; əv][jʊr; jər] [kʊk] - [bʊk] [hæz; həz] [meɪd] [ˌem 'i:][kwaɪt] [bɪ'saɪd] [maɪ'self] .
“ **The** **possession** **of** **your** **cook** **-** **book** **has** **made** **me** **quite** **beside** **myself** **.**
“ 这 拥有 的 你的 厨师 - 书 有 制成 我 相当 旁 我 .

“拥有你的食谱让我欣喜若狂。”

[aɪ] [praɪz] [ˌaɪ 'ti:] ['haɪli] , [nɑ:t]['oʊnli][fɔ:r; fər]['pɜ:rsən(ə)l]['ri:z(ə)nz] , [bʌt; bət][bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z][ʌv; əv][ɪts]['ri:əl]
I **prize** **it** **highly** **,** **not** **only** **for** **personal** **reasons** **,** **but** **because** **of** **its** **real**
我 奖 它 高度 , 不是 仅有的 为了 个人的 原因 , 但 因为 的 它是真实的
[wɜ:rθ] .
worth **.**
值得 .

我非常珍视它，不仅出于个人原因，更是因为它的真正价值。

[aɪ] [fi:l] [soʊ] [seɪf] [wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'ti:][æz; əz][ə; eɪ] [gaɪd] ,
I **feel** **so** **safe** **with** **it** **as** **a** **guide** **,**
我 感觉 所以 安全的 和 它 作为 一个 指导 ,

我觉得有它作向导非常安全。

[ænd; ənd] [ɪf] [aɪ][ə'baɪd][baɪ][ɪts] [ru:lz] [ænd; ənd] [lɔ:z] [noʊ][hɑ:rm][kæn; kən] [bɪ'fɔ:l] [ˌem 'i:] . ” — ['ædəlain]
and **if** **I** **abide** **by** **its** **rules** **and** **laws** **no** **harm** **can** **befall** **me** **.** **”** **—** **Adeline**
和 如果 我 遵守 经过 它是 规则 和 法律 不 伤害 能 降临 我 . ” — 阿德琳

如果我遵守它的规章制度，就不会受到任何伤害。”——艾德琳

['mɪlər] , [ə; eɪ]['fɔ:rmər]['pju:p(ə)l] , [æt'læntə] , ['dʒɔ:rdʒə] .
Miller **,** **a** **former** **pupil** **,** **Atlanta** **,** **Georgia** **.**
磨坊主 , 一个 以前的 瞳孔 , 亚特兰大 , 乔治亚州 .

米勒，前学生，佐治亚州亚特兰大。

“ [wʌn] [ni:d] ['oʊnli] [glæns] ['oʊvər][ðə; ði]['peɪdʒɪz][ʌv; əv]['mɪsɪz] ['lɪŋkənz] [kʊk] - [bʊk] [tu:; tə]['ri:əlaɪz]
“ **One** **need** **only** **glance** **over** **the** **pages** **of** **Mrs** **Lincoln's** **Cook** **-** **Book** **to** **realize**
“ 一 需要 仅有的 瞥一眼 超过 这 页面 的 太太 林肯的 厨师 - 书 到 意识到
[ðə; ði][fækt][ʌv; əv][hɜ:r; hər] ['æptnəs] [ɪn] ['skɑ:lərʃɪp] .
the **fact** **of** **her** **aptness** **in** **scholarship** **.**
这 事实 的 她 恰当性 在 奖学金 .

“只需翻阅一下林肯夫人的烹饪书，就能意识到她在学术方面的天赋。”

” — ['æltə] , [sæn][frən'sɪskoʊ] .
” **—** **Alta** **,** **San** **Francisco** **.**
” — 阿尔塔 , 圣 弗朗西斯科 .

——旧金山阿尔塔

“ ['mɪsɪz] . ['lɪŋkən] [brɪŋz] [nɑ:t]['oʊnli][ðə; ði] [fru:ts] [ʌv; əv][ə; eɪ] [lɔ:ŋ] [ɪk'spɪriəns] [tu:; tə][ðə; ði]
“ **Mrs** **.** **Lincoln** **brings** **not** **only** **the** **fruits** **of** **a** **long** **experience** **to** **the**
“ 太太 . 林肯 带来 不是 仅有的 这 水果 的 一个 长的 经验 到 这
[ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ʌv; əv][hɜ:r; hər][wɜ:rk] ,
preparation **of** **her** **work** **,**
准备 的 她 工作 ,

“林肯夫人不仅将她多年积累的经验运用到她的作品创作中，

[bʌt; bət][ə; eɪ] [greɪt] [ə'maʊnt] [ʌv; əv][ˌsaɪən'tɪfɪk] ['riːsɜːrtʃ] ,

but	a	great	amount	of	scientific	research	,
但	一个	伟大的	数量	的	科学	研究	,

但大量的科学研究表明，

[soʊ] [ðæt] [ðə; ðɪ] [bʊk] [ɪz] ['riːəli] [ə; eɪ] [maɪn] [ʌv; əv][ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n][ɪn][ɪts] [weɪ] .

so	that	the	book	is	really	a	mine	of	information	in	its	way	.
所以	那	这	书	是	真的	一个	矿	的	信息	在	它是	方式	.

所以这本书从某种意义上来说真是一座信息宝库。

" — [ðə; ðɪ][poʊst] , ['wɑːʃɪŋtən] .

"	—	The	Post	,	Washington	.
"	—	这	邮政	,	华盛顿	.

——《华盛顿邮报》

" [ˌaɪ 'tiː][ɪz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ðɪ][moʊst] ['ɪntrəstɪŋ] ['triːtiziz] [ɑːn] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] ['haʊswɜːrk] [ðæt]

"	It	is	one	of	the	most	interesting	treatises	on	cooking	and	housework	that
"	它	是	一	的	这	最多	有趣的	论文	在	烹饪	和	家务	那

[wiː; wi][hæv; həv]['evər] [riːd] .

we	have	ever	read	.
我们	有	曾经	读	.

"这是我们读过的关于烹饪和家务的最有趣的论著之一。"

[ˌaɪ 'tiː] [kən'teɪnz] [mʌtʃ] ['juːsf(ə)l][ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n][tuː; tə][ðə; ðɪ]['dʒen(ə)rəl] ['riːdər] ,

It	contains	much	useful	information	to	the	general	reader	,
它	包含	很多	有用	信息	到	这	一般的	读者	,

它包含许多对普通读者有用的信息，

[ænd; ənd][ɪz][wʌn][wiː; wi] [wʊd] [ˌrekə'mend] [tuː; tə] ['evri] ['haʊskiːpər] . " — [ˌsærə'təugə]['sentɪn(ə)l]

and	is	one	we	would	recommend	to	every	housekeeper	.	"	—	Saratoga	Sentinel
和	是	一	我们	会	推荐	到	每一个	管家	.	"	—	萨拉托加	哨兵

.

:

.

我们强烈推荐给每一位家政阿姨。"——萨拉托加哨兵报

['mɪsɪz] . ['lɪŋkənz] ['bɔːstən; 'bɑːstən] [kʊk] - [bʊk] [ɪz] [kept] [ɑːn] [seɪl] [baɪ][ɔːl] ['bʊkselər] ['evriwer] .

Mrs	.	Lincoln's	Boston	Cook	-	Book	is	kept	on	sale	by	all	booksellers	everywhere	.
太太	.	林肯的	波士顿	厨师	-	书	是	保留	在	销售	经过	全部	书店	到处	.

林肯夫人的《波士顿食谱》在各地所有书店均有售。

[ɪf] [juː; jʊ]['kænɑːt] ['redɪli] [əb'teɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [ɪn'kloʊz] [ðə; ðɪ] [ə'maʊnt] , $2 . - , [də'rektli; daɪ'rektli][tuː; tə]

If	you	cannot	readily	obtain	it	,	enclose	the	amount	,	$2	.	00	,	directly	to
如果	你	不能	容易	获得	它	,	括	这	数量	,	$2	.	-	,	直接地	到

['mɪsɪz] .

MRS	.
太太	.

如果您无法立即获得该款项，请将 2.00 美元直接寄给 MRS。

[diː] . [ə; eɪ] . ['lɪŋkən] , ['bɔːstən; 'bɑːstən] , [mæs] . , [ɔːr][tuː; tə][ðə; ðɪ] ['pʌblɪʃərz] , [huː] [wɪl] [meɪl] [ˌaɪ 'tiː]

D	.	A	.	LINCOLN	,	Boston	,	Mass	.	,	or	to	the	Publishers	,	who	will	mail	it
D	.	一个	.	林肯	,	波士顿	,	大量的	.	,	或者	到	这	出版商	,	WHO	将要	邮件	它

, [ˌpoʊst'peɪd] .

,	postpaid	.
,	后付费	.

DA LINCOLN，波士顿，马萨诸塞州，或寄给出版商，他们会代为邮寄，邮资已付。

['lɪt(ə)l] , [braʊn] , [ænd; ənd] ['kʌmpəni] , ['bɔːstən; 'bɑːstən]

LITTLE	,	BROWN	,	AND	COMPANY	,	BOSTON
小的	,	棕色的	,	和	公司	,	波士顿

波士顿小布朗公司

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神